**ПАСПОРТ**

**ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование учреждения: | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 с углубленным изучением отдельных предметов» | | |
| Адрес: | 309514, Белгородская область, г. Старый Оскол, улица Октябрьская, д. 10 | | |
| Телефон: | (4725) 22-07-12 | Электронная почта: | superschoola5@yandex.ru |
| Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения |  |
| Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей | Приложено/не приложено |
| Расчетная вместимость школы, чел |  |
| Фактическая наполняемость детьми, чел |  |
| Прогноз численности детей до 2024 г., чел |  |
| Площадь пищеблока, кв.м |  |
| Площадь обеденного зала, кв.м. |  |
| Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип пищеблока (по проекту)** | |
| Столовая, работающая на сырье | Да |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | **нет** |
| Буфет-раздаточная | **нет** |
| Буфет | **нет** |
| Отсутствует все вышеперечисленное | нет |
| **Фактическое использование пищеблока** | На сырье |

|  |  |
| --- | --- |
| **Способ организации питания** | |
| Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате) | Нет |
| Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока | Общество с ограниченной ответственностью «Фабрика социального питания» |
| Питание организовано вне школьного пищеблока | Нет |
| Предварительное накрывание столов | Да - 178 детей |
| Посредством раздачи | Нет |
| Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченная вода) |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Обеспечение питанием детей** | | | | | | | | | |
| **Прием пищи** | **Завтрак** | | | **Обед** | | | **Полдник** | | |
|  | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** | **1-4 классы** | **5-9 классы** | **10-11 классы** |
| Кол-во питающихся | 325 | 432 | 47 | 67,29 руб | 325 | 432 | 47 | 67,29 руб | 325 |
| Списочное число детей | 479 | 432 | 47 | 67,29 руб | 479 | 432 | 47 | 67,29 руб | 479 |
| Стоимость | 77,03 руб | 67,29 руб | 67,29 руб | 90 руб | 90 руб | 90 руб | 30 руб | 30 руб | 30 руб |

|  |  |
| --- | --- |
| **Родительский контроль и информирование** | |
| Где размещается ежедневное меню | На официальном сайте школы, в обеденном зале столовой |
| Имеется ли родительский контроль питания | Да, в составе комиссии общественного контроля |

|  |  |
| --- | --- |
| **Инженерное обеспечение пищеблока** | |
| Водоснабжение | Централизованное/от сетей населенного пункта/собственная скважина/иные источники (указать) |
| Горячее водоснабжение | Централизованное/котельная/электронагреватель/иное (указать) |
| Отопление | Централизованное/от сетей населенного пункта/собственная котельная |
| Водоотведение | Централизованное/в сети населенного пункта/выгреб/локальные очистные сооружения/септик |
| Вентиляция |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Набор помещений** | **Площадь** | **Состояние помещений** | **Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)** | |
| **Требует/не требует ремонта** | **Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние** | **Перечень необходимого оборудования** |
| Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов | 7,3 кв.м. | нет |  |  |
| Кладовые для овощей |  |  |  |  |
| Кладовые для скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |
| Охлаждаемые и низкотемпературные камеры |  |  |  |  |
| Овощной цех (первичной обработки) | 8,32 кв.м. |  |  |  |
| Овощной цех (вторичной обработки) |  |  |  |  |
| Холодный цех |  |  |  |  |
| Мясо-рыбный цех | 6,9 кв.м. |  |  |  |
| Помещение для обработки яиц |  |  |  |  |
| Мучной (кондитерский цех) цех |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба |  |  |  |  |
| Горячий цех |  |  |  |  |
| Раздаточная зона |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды | 14,58 кв.м. |  |  |  |
| Моечная кухонной посуды | 8,96 кв.м. |  |  |  |
| Моечная тары |  |  |  |  |
| Производственные помещения буфет-раздаточной |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Бытовые помещения для персонала** | | |
| **Наименование** | **Площадь** | **Имеющееся оборудование** |
| Санузел для сотрудников пищеблока |  |  |
| Гардеробная персонала | 6 кв.м. |  |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Потребность в финансовых средствах для модернизации** | | |
| **Виды работ** | **Имеется ли смета** | **Оценка потребности в финансовых средствах, руб.** |
| Ремонт пищеблока |  |  |
| Замена/закупка оборудования на пищеблоке |  |  |
| Ремонт обеденного зала |  |  |
| Замена/закупка мебели в обеденный зал |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)** | | |
| **Категории работников** | **Штатное кол-во** | **Фактическое кол-во** |
| Заведующий производством | 1 | 1 |
| Повар | 3 | 2 |
| Кухонный работник | 2 | 2 |
| Другие работники (уборщик, официант и т.д.) | 0 | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Сведения об образовании сотрудников пищеблока** | | | | |
| **№ п.п.** | **Ф.И.О. сотрудника** | **Должность** | **Сведения об образовании** | **Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)** |
| 1. | Фомина Нина Ивановна | *Заведующий производством*  Повар 5 разряда | Среднетехническое, ПТУ-35, 1988 год, повар  Старооскольскй кооперативный техникум, бухгалтер, 2001 год | *Удостоверение о повышении квалификации по направлению «Управление сервисом и качеством обслуживания», 2019г.* |
| 2. | Сергеева  Елена  Александровна | Повар 4 разряда | Средне-специальное,  ПУ-12, 2008 год, повар |  |
| 3. | Золотарева  Татьяна  Михайловна | Повар 4 разряда | Среднетехническое, кооперативный техникум, 1994 год, кондитер |  |
| 4 | Колесникова Наталья Александровна | Кухонный работник | Среднее |  |
| 5 | Нарышкина Наталия Владимировна | Кухонный работник | Среднее |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Использование при организации питания специализированной продукции детского питания** | | |
| **Группа продуктов** | **Наименование продукта** | **ГОСТ** |
| Молочная продукция | Молоко, творог, сметана, масло сливочное |  |
| Мясная продукция | Мясо свинины, говядины, птицы |  |
| Рыбная продукция | Рыба свежемороженная без головы |  |
| Хлебобулочная продукция | Хлеб батон пиктиновый, сдобные булочные изделия |  |
| Каши/смеси | Каши |  |
| Напитки | Чай, компот, кисель |  |