

Муниципальное общеобразовательное учреждение
Тетюшская средняя школа МО «Ульяновский район» Ульяновской области



**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА
МОУ Тетюшской средней школы**

01.09.2020 г.

Наименование учреждения:	Муниципальное общеобразовательное учреждение Тетюшская средняя школа		
Адрес:	Ульяновская область, Ульяновский район, село Тетюшское, улица Калинина 24А		
Телефон:	8-84-254-38-1-46	Электронная почта:	tetys@yandex.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Ковалева Светлана Викторовна, заместитель директора по ВР		

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	640
Фактическая наполняемость детьми, чел	239
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	240
Площадь пищеблока, кв.м	48,72
Площадь обеденного зала, кв.м.	145
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	100

Тип пищеблока (по проекту)	
Столовая, работающая на сырье	<u>Да</u> /нет
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да/ <u>нет</u>
Столовая-раздаточная	<u>Да</u> /нет
Буфет	Да/ <u>нет</u>
Фактическое использование пищеблока	<u>На сырье</u>/догоготовочная/раздаточная/буфет

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	<u>Да</u> /нет
Силами сторонней организации	-

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	82	108	18	79	86	13	-	-	-
Списочное число детей	86	134	18	86	134	21	-	-	-
Стоимость	56,63	56,63	56,63	30,00	30,00	30,00	-	-	-

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	<u>В школе/на официальном сайте школы</u> /иное
Имеется ли родительский контроль питания	<u>Да</u> (в какой форме)/нет

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	<u>Централизованное</u> /от сетей населенного пункта/собственная скважина/иные источники (указать)
Горячее водоснабжение	Централизованное/котельная/ <u>электронагреватель</u> /иное (указать)

Отопление	Централизованное/от сетей населенного пункта/ <u>собственная котельная</u>
Водоотведение	<u>Централизованное</u> /в сети населенного пункта/выгреб/локальные очистные сооружения/септик

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений	Оборудование (в соответствии с Приложением 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08)	
			Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих продуктов и овощей	10,8		Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы – 4 шт. - морозильная камера - 1 - холодильник - 2	
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры				
Овощной цех (первичной обработки)			Зона для первичной обработки овощей: - Производственные столы – 2 шт.; - картофелеочистительная машина – 1 шт. (1967 г.) - моечные ванны – 1 шт.	
Овощной цех (вторичной обработки)			Зона для вторичной обработки овощей: - Производственные столы – 2 шт. - моечная ванна – 1 шт.	Овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех			Оборудован участок. - Производственные столы - 2 шт.; - Контрольные весы; - Моечная ванна для повторной обработки овощей	Среднетемпературные холодильные шкафы
Мясо-рыбный цех			Зона для обработки мясорыбных продуктов:	

			- Производственный стол для разделки мяса и птицы; - Производственный стол для разделки рыбы – 1 шт.	
Помещение для обработки яиц			- Емкость для обработанного яйца	
Мучной (кондитерский цех) цех			Зона (мучной цех) -Производственный стол - 1 шт.	
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба			Оборудован участок. - Производственный стол; - Шкаф для хранения хлеба.	
Горячий цех			- Электроплита 1967 г., - Духовой (жарочный) шкаф 1967 г., - Электроплита 1986 г., - Электроплита 2019 г., - Мясорубка 1986 г.	
Раздаточная зона			- Раздаточный стол	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды			- Производственный стол; - Ванная для мытья столовой посуды; - Ванная для стеклянной посуды и столовых приборов; - Стеллажи.	- Посудомоечная машина
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары			- Ванна	
Производственные помещения буфет-раздаточной			-	
Комната для приема пищи				
Отделка стен складских и производственных помещений			Облицовочная плитка высотой 1,7 м	
Перевозка продуктов питания осуществляется			Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	

Разделочный инвентарь			Закреплен за каждым участком , имеет специальную маркировку, без сколов и заусенец	
Обеспеченность кухонной посуды			В достаточном количестве	
Условия хранения кухонной посуды			Стеллаж 0,5 м от пола	
Обеспеченность столовой посудой			По 2 комплекта на каждое посадочное место	
Условия хранения кухонной посуды			Стеллаж 0,5 от пола	
Обеспеченность столовой посудой			По 2 комплекта на каждое посадочное место	
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов			В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды			Вывешены в соответствующих цехах	
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест			0,7 кв.м. на одно посадочное место	
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока			1	
Санитарно-техническое состояние сетей			удовлетворительное	
Фильтры доочистки воды (указать наличие)			-	
Присоединение моечных ванн к канализационной сети			Посредством воздушного разрыва 20мм	
Вентиляция			Принудительная (механическая, электрическая)	
Освещение:			Естественные светильники, оборудованные защитной арматурой	
Размещение светильников				
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи			Имеется	

Штатное расписание:

	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2	2			Да
Кухонный рабочий	1	1			Да

Потребность в финансовых средствах для модернизации		
Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
Ремонт пищеблока	нет	200000,00
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	Нет	500000,00
Ремонт обеденного зала	Нет	200000,00
Замена/закупка мебели в обеденный зал	Нет	-
Установка системы вентиляции	Нет	400000,00