

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Теньковская средняя школа	
Адрес:	433202, РФ, Ульяновская область, Карсунский район, с. Теньковка, ул. Базарная, д. 27	
Телефон:	88424671119	Электронная почта:
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания		tenkovskaya2011@yandex.ru

Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено/не приложено
Расчетная вместимость школы, чел	198
Фактическая наполняемость детьми, чел	19
1-4 классы, чел	12
5-11 классы, чел	7
Площадь пищеблока, кв.м	52.17
Площадь обеденного зала, кв.м.	67.18
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	60

Тип пищеблока (по проекту)	
Пищеблок полного цикла, работающий на сырье	да
Пищеблок, работающий на сырье и полуфабрикатах	
Доготовочный пищеблок, работающий на полуфабрикатах	
Раздаточный пищеблок (буфет-раздаточная)	

Фактическое использование пищеблока	
Пищеблок полного цикла, работающий на сырье	да
Пищеблок, работающий на сырье и полуфабрикатах	
Доготовочный пищеблок, работающий на полуфабрикатах	
Раздаточный пищеблок (буфет-раздаточная)	

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	да
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока (аутсорсинг)	
Питание организовано вне школьного пищеблока	
Используется предварительное накрывание столов	
Используется линия раздачи	

Обеспечение питанием детей

Прием пищи	Завтрак 1-4 классы	Обед 1-4 классы	Полдник 5-11 классы
	5-11 клас сы		
Кол-во питающихся (в среднем в день за 2022-2023 учебный год)	12	7	12
			7

Родительский контроль и информирование	
Ссылка в сети интернет, где размещается меню	Организация питания в образовательной организации (gosuslugi.ru)
Наличие родительского контроля питания	да

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	Централизованное/ <u>в сети населенного пункта/выгреб</u> /локальные очистные сооружения/септик
Вентиляция	

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений	Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)	
		Требует/не требует ремонта	Перечень	Перечен

			имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние, процент износа	в необход имого оборудо вания
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов	2 кв.м	Не требует		
Кладовые для овощей (подвал)	22 кв.м	не требует		
Кладовые для скоропортящихся продуктов		не требует	Холодильник -2013, холодильник-2000	
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры		не требует		
Овощной цех (первичной обработки)	3 кв.м	не требует		
Овощной цех (вторичной обработки)	3 кв.м	не требует		
Холодный цех		не требует		
Мясо-рыбный цех	2 кв.м	не требует		
Помещение для обработки яиц	2 кв.м	не требует		
Мучной (кондитерский цех) цех	2 кв.м	не требует		
Доготовочный цех	4 кв.м	не требует		
Помещение для нарезки хлеба	2 кв.м	не требует		
Горячий цех	2 кв.м	не требует		
Раздаточная зона	4 кв.м	не требует		
Моечная для мытья столовой посуды	2 кв.м	не требует		
Моечная кухонной посуды	6 кв.м	не требует		

Моечная тары	2 кв.м	не требует		
Производственные помещения буфет-раздаточной	-			

Бытовые помещения для персонала

Наименование	Площадь
Санузел для сотрудников пищеблока	-
Гардеробная персонала	-
Душевые для сотрудников пищеблока	-

Потребность в финансовых средствах для модернизации

Виды работ	Имеется ли смета
Ремонт пищеблока	нет
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	нет
Ремонт обеденного зала	нет
Замена/закупка мебели в обеденный зал	нет

Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)

Категории работников	Штатное кол-во
Заведующий производством	-
Повар	1
Кухонный работник	1
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	