

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»		
Адрес:	308501, Белгородская область, Белгородский район, п. Дубовое, мкр. Улитка, квартал 1, дом 9.		
Телефон:	7(4722)778182	Электронная почта:	school-algorithm-uspeha@mail.ru

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	80
Фактическая наполняемость детьми, чел	99
Площадь пищеблока, кв.м	249,2
Площадь обеденного зала, кв.м.	60,3
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	40

Тип пищеблока (по проекту)	
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
Буфет-раздаточная	-
Буфет	-
Отсутствует все вышеперечисленное	-
Фактическое использование пищеблока	На сырье и полуфабрикатах

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	Нет
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	ООО «Фабрика социального питания»
Питание организовано вне школьного пищеблока	Нет
Предварительное накрывание столов	Нет
Посредством раздачи	Да
Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода)	кулер с бутилированной водой

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	99	-	-	99	-	-	-	-	-
Списочное число детей	99	-	-	99	-	-	-	-	-
Стоимость	52,07	-	-	85	-	-	-	-	-

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	В школе/на официальном сайте
Имеется ли родительский контроль питания	Да (в какой форме – Общественная комиссия «Родительский контроль»)

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	котельная
Отопление	котельная
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция	имеется

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений Требует/не требует ремонта	Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)	
			Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов	8,8	Не требует	Стеллажи, подтоварники, 2014 г., хорошее	-
Кладовые для овощей/подвал	-	Не требует	Подтоварники, 2013 г., удовл.	-
Кладовые для скоропортящихся продуктов	7,5	Не требует	Холодильные шкафы, комбинированные холодильные шкафы, 2014 г., удовл.	-
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	-	Не требует	Стационарные камеры отсутствуют	
Овощной цех (первичной обработки)	7,9	Не требует	Моечные ванны,	-.

			картофелечистка, 2014 г., хорошее	
Овощной цех (вторичной обработки)	4,6	Не требует	Моечные ванны, холодильный шкаф, УKM-овощерезка, производственный стол, 2014 г., хорошее	-
Холодный цех	15,3	Не требует	Моечная ванная, холодильный шкаф, УKM-овощерезка, производственный стол, 2014 г., хорошее	-
Мясо-рыбный цех	12,7	Не требует	Моечная ванная, холодильный шкаф, мясорубка, производственный стол, 2014 г., хорошее	-
Помещение для обработки яиц	7,2	Не требует	Моечные ванны, стол	-
Мучной (кондитерский цех) цех	-	--	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	4,1	Не требует	Производственные столы, хлебoreзка, шкаф для хлеба, 2013 г, хорошее	-
Горячий цех	43,5	Не требует	Плиты электрические, пароконвектомат, пищеварочный котел, производственные столы, подтоварники, холодильные шкафы, УKM привод, стеллажи, 2013 г., удовл.	-
Раздаточная зона		Не требует	Мармиты для вторых, первых блюд	-
Моечная для мытья столовой посуды	9,5	Не требует	моечные ванны, стол, шкафы для посуды	-
Моечная кухонной посуды	2,9	Не требует	Ванная	-
Моечная тары	-	-	-	-
Производственные помещения буфет-раздаточной	-	-	-	-

Бытовые помещения для персонала		
Наименование	Площадь	Имеющееся оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	2,1	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	16,4	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	2,5	-

Потребность в финансовых средствах для модернизации		
Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
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	Фактическое кол-во
Заведующий производством	-	-
Повар	2	2
Кухонный работник	2	2
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	-	-

Директор ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»



[Handwritten signature in blue ink]

И.В.Тяпугина