

Паспорт пищеблока и обеденного зала МБОУ «Пригородная С Ш»

Наименование учреждения:	МБОУ «Пригородная средняя школа»	
Адрес:	Г. Ульяновск, п. Пригородный, ул. Школьная, 8	
Телефон:	61-46-11	Электронная почта: prigsch@mail.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Зам. директора по СР Е.В. Дубова	

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	нет
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено
Расчётная вместимость школы, чел.	450
Фактическая наполняемость детьми, чел.	320
Прогноз численности детей до 2024 года, чел.	350
Площадь пищеблока, кв.м.	170
Площадь обеденного зала, кв.м.	70
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	84

Тип пищеблока (по проекту)	
Столовая, работающая на сырье	Да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Столовая-раздаточная	нет
Буфет	нет
Фактическое использование пищеблока	На сырье;

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	нет
Силами сторонней организации	СПП «Город Кафе»

Обеспечение питанием детей	
Приём 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	151	0	0	57/85	53/80	8/10	0	0	0
Списочное число детей	152	145	19	151	145	19			
стоимость	67,96	67,96	67,96	99,61	90,62	90,62	0	0	0
Родительский контроль и информирование									
Где размещается ежедневное меню	В столовой школы, на сайте, в вестибюле								
Имеется ли родительский контроль питания	Да; Общественный Совет по питанию								
Инженерное обеспечение пищеблока									
Водоснабжение	централизованное								
Горячее водоснабжение	электронагреватель								
Отопление	Собственная котельная								
водоотведение	Выгребные ямы								

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	М ²		Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих продуктов и овощей	3,9	Треб. ремонт	Электроплита - 2005 г. Электроплита - 2005 г.	Шкаф холодильный - 1 шт
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	6,5	Треб. ремонт да	Шкаф холодильный - 2007 г.	Холодильник бытовой
Овощной цех (первичной обработки)	6,7	Треб. ремонт	Картофелечистка - 2008 г.	Плита электрическая ЭП-4ЖШ (нерж.) или эквивалент - 3 шт.
Овощной цех (вторичной обработки)	-	-	Плита электрическая - 2010 г.	Картофелечиска - МОК - 300М - 2012 или эквивалент
Холодный цех	-	-	Машина тестомесильная - 2009 г.	Тележка передвижная на колёсиках для сбора грязной посуды
Мясо-рыбный цех	7,8	Треб. ремонт	Машина для овощерезки - 2010 г.	Поднос 440x430
Помещение для обработки яиц	-	нет	Шкаф пекарский - 2010 г.	Шкаф для хлеба (660x640x1965)
Мучной (кондитерский) цех	6,7	нет	Морозильная камера - 2013 г.	Ведро с крышкой 12 литров (нерж.)

Договочный цех	-	-	Мармит - 2013 г.	Бак с крышкой 30 литров (нерж.)
Помещение для нарезки хлеба	-	-	Мясорубка - 2013 г.	Бак столовый с крышкой 40 литров (нерж.)
Горячий цех	7,8	Треб. ремонт	Элек. Скородода - 2013 г.	Водонагреватель
Раздаточная зона	3	Совмещ. с горяч. цехом	Водонагреватель - 2013 г.	Машина для овощерезки
Моечная для мытья столовой посуды	9	Треб. ремонт		Морозильная камера
Моечная кухонной посуды	5,4	Совмещ. С моеч. посуды		Электрическая сковорода
Моечная тары	ванна	Треб. ремонт		Мясорубка
Производственные помещения буфет-раздаточной	-	-		Машина тестомесильная
Потребность в финансовых средствах для модернизации				
Виды работ			Имеются 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	

