

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	ОГАОУ «ОК «Алгоритм Успеха»		
Адрес:	308501, Белгородская область, Белгородский район, п. Дубовое, мкр. Улитка, ул. Счастливая, дом 8		
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	1100
Фактическая наполняемость детьми, чел	1150
Площадь пищеблока, кв.м	503
Площадь обеденного зала, кв.м.	404,9
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	360

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

<b>Способ организации питания</b>	
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)	Стационарный фонтанчик

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	397	657	97	397	650	90	-	-	-
Списочное число детей	397	657	97	397	657	97	-	-	-
Стоимость	52,07	52,07	52,07	110	110	110	-	-	-

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	16,9	Не требует	Стеллажи, подтоварники, 2017 г., хорошее	-
Кладовые для овощей	15,7	Не требует	Подтоварники, 2017 г., удовл.	-
Кладовые для скоропортящихся продуктов	23,0	Не требует	Холодильные шкафы, комбинированные холодильные шкафы, 2017 г., хорошее	-
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	-	Не требует	Стационарные камеры отсутствуют	-
Овощной цех (первичной обработки)	15,7	Не требует	Моечные ванны,	-

			картофелечистка, 2017 г., хорошее	
Овощной цех (вторичной обработки)	15,4	Не требует	Моечные ванны, холодильный шкаф, УKM-овощерезка, производственный стол, 2017 г., хорошее	-
Холодный цех	18,3	Не требует	Моечная ванная, холодильный шкаф, УKM-овощерезка, производственный стол, 2017 г., хорошее	-
Мясо-рыбный цех	27,9	Не требует	Моечная ванная, холодильный шкаф, УKM-мясорубки, производственный стол, 2017 г., хорошее	-
Помещение для обработки яиц	6,6	Не требует	Моечные ванны	-
Мучной (кондитерский цех) цех	19,9	Не требует	Шкаф пекарский, тестомесильная машина, моечная ванная, 2017 г., хорошее	-
Доготовочный цех	-	Не требует	-	-
Помещение для нарезки хлеба	9,6	Не требует	Производственные столы, хлеборезка, шкаф для хлеба, 2017 г, хорошее	-
Горячий цех	96,6	Не требует	Плиты электрические, пароконвектомат, жарочный шкаф, пищеварочные котлы, производственные столы, подтоварники, холодильные шкафы, УKM привод, моечная ванная, стеллажи, 2017 г., хорошее	-
Раздаточная зона	30,0	Не требует	Мармиты для вторых, первых блюд, холодильные витрины	-
Моечная для мытья столовой посуды	28,6	Не требует	Посудомоечная машина, моечные ванны, стол, шкафы для посуды	-

Моечная кухонной посуды	5,7	Не требует	Моечные ванны	-
Моечная тары	12,3	Не требует	Моечная ванна	-
Производственные помещения буфет-раздаточной	-	-	-0	-

Бытовые помещения для персонала		
Наименование	Площадь	Имеющееся оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	2,1/1,7	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	16,4	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	2,9/2,5	-

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	1	1
Повар	5	5
Кухонный работник	5	2
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	-	-

Директор ОГАОУ ОК «Алгоритм Успеха»



*[Handwritten signature in blue ink]*

И.В.Тяпугина