

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	Муниципальное общеобразовательное учреждение «Майнский многопрофильный лицей имени В.А Яковлева»		
Адрес:	433130 Ульяновская область, Майнский район, р.п. Майна, ул. Советская, д. 11		
Телефон:	8 84244 2 10 40	Электронная почта:	gdmainalicey2@mail.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	Трубникова Елена Николаевна		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	не приложено
Расчетная вместимость школы, чел	1200
Фактическая наполняемость детьми, чел	830
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	835
Площадь пищеблока, кв.м	266
Площадь обеденного зала, кв.м.	145,2
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	200

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

Способ организации питания	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	самостоятельно, повара в штате
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	339	21	4	148	163	5	33	0	0
Списочное число детей	349	411	68	349	411	68	349	411	68
Стоимость		56,63	56,63	56,00	63,00	63,00	25,00		

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	на официальном сайте лицея http://gdmainalicey.ru
Имеется ли родительский контроль питания	Да

Инженерное обеспечение пищеблока	
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	электронагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное

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	8,6		Мармит электрический кухонный МК70КМ	Стеллаж для сушки посуды (под стаканы) – 2 шт.
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры			Электроводонагреватель проточный закрытый ЭВПЗ-15	Стеллаж для сушки посуды (под тарелки) – 2 шт.
Овощной цех (первичной обработки)	6,0		Прилавок витринный холодильный ПВВ (Н70КМ-С)	Ванна моечная 3-х секционная – 2 шт.
Овощной цех (вторичной обработки)			Плита электрическая ПЭМ 4-010	Стол производственный с перфорированной полкой – 4 шт.
Холодный цех			Сковорода электрическая ЭСК -90-0,27-40	Стеллаж полочный – 1 шт.
Мясо-рыбный цех	15,2		Мясорубка МНМ 300	Тестомесильная машина – 1шт.

Помещение для обработки яиц			Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП -4П	Котлы - 3шт.
Мучной (кондитерский цех) цех			Машина тестомесительная МТ – 20 РЭ	Мясорубка – 1 шт.
Доготовочный цех			Холодильник МИР 121-2	
Помещение для нарезки хлеба			Холодильник ОРСК	
Горячий цех	57,2		Шкаф КАРБНА Р700	
Раздаточная зона			Машина посудомоечная кухонная МПК 700К - 01	
Моечная для мытья столовой посуды			Пароварочно – конвективный аппарат. ПКА -10-1/1ПМ	
Моечная кухонной посуды	12,6		Хлеборезка Янычар(АХМ – 300А)	
Моечная тары			Машина для просеивания муки МПВ - 150	
Производственные помещения буфет-раздаточной	3,4		Овощерезка CL50E	
			Мармит прилавков электрический для первых блюд ПМЭС – 70 КМ	
			Электрокипятильник типа ЭКГ - 100	
			Машина для чистки картофеля МОК – 150л РЭ	
			Мармит вторых блюд ЭМК 70КМ	
			Плита ПЭ-0,48 Теплоф	

Потребность в финансовых средствах для модернизации		
Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
Ремонт пищеблока		
Замена/закупка оборудования на пищеблоке		
Ремонт обеденного зала		
Замена/закупка мебели в обеденный зал		