

Паспорт пищеблока

структурного подразделения

Детский сад «Камушка»

МБОУ «Гайнская СОШ»

Наименование образовательной организации			
Адрес места нахождения		Субъект	Россия
		Муниципальное образование	Гайнский МО
		Наименование населенного пункта	п. Гайны
		Индекс	619650
		Адрес	Ул. Дзержинского, 21
1	Год постройки		2002
2	Год проведения капитального ремонта(реконструкции) столовой		-
3	При наличии информации указать объем капитального ремонта		-
4	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)		типовая
5	Тип столовой	По проекту	Полный цикл
		Фактически	Полный цикл
		Является ли базовой?	Да
6	Общая численность обучающихся сторонних образовательных организаций, обеспеч. питанием с базовой столовой	Горячим питанием	-
		Овощными полуфабрикатами	-
		Мясными(рыбными)полуфабрикатами	-
7	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	35,8
		Помещение обеденного зала (м2)	В каждой группе по 8-10
		Количество посадочных мест в обеденном зале	В каждой группе по 20-25
		Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии для столовой(пищеблока), кВт	кВт
		Складские и вспомогательные помещения(м2)	17,5
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	99,3
8	Техническое состояние объекта	Состояние коммуникаций	удовл
		Состояние водоснабжения и водоотведения	удовл
		Состояние кровли	удовл
		Прочее	удовл
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	-
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	-

9	Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по КАПИТАЛЬНОМУ ремонту или РЕКОНСТРУКЦИИ объекта	Планируемый год проведения капремонта/реконструкции	-
		Включено ли в титул	-
		Проводилась ли оценка стоимости?	-
		Примерная стоимость планируемых ремонтных работ по проекту (Если ДА), в тыс.руб.	-
10	Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по текущему, косметическому, выборочному ремонту объекта	Перечень планируемых работ	-
		Проводилась ли оценка стоимости?	нет
		Примерная стоимость планируемых ремонтных работ по проекту (Если ДА), в тыс.руб.	-
11	Режим работы образовательной организации (кол-во учебных смен)		
12	Количество обучающихся	Всего	105
		Группа раннего возраста	21
		Группы дошкольного возраста	84
13	Численность обучающихся в 1-ю смену	Всего	105
		Группа раннего возраста	21
		Группы дошкольного возраста	84
14	Численность обучающихся в 2-ю смену	Всего	-
		Группа раннего возраста	-
		Группы дошкольного возраста	-
15	Общее количество получающих горячее питание в образовательной организации(среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	105
		Группа раннего возраста	21
		Группы дошкольного возраста	84
		Во вторую смену	-
		Группа раннего возраста	-
		Группы дошкольного возраста	-
16	Общее количество получающих горячее питание в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	-
		Группа раннего возраста	-
		Группы дошкольного возраста	-
		Во вторую смену	-
		Группа раннего возраста	-
		Группы дошкольного возраста	-
17	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в образовательной организации	В первую смену	
		Группа раннего возраста	
		Группы дошкольного возраста	
		Во вторую смену	
		Группа раннего возраста	
		Группы дошкольного возраста	
18	Заданное (перспективное) значение	В первую смену	

	получателей горячего питания в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой	Группа раннего возраста	
		Группы дошкольного возраста	
		Во вторую смену	
		Группа раннего возраста	
		Группы дошкольного возраста	
19	Количество получателей льготного горячего питания	Всего	58
		Четырехразовое (прочие категории)	58

Форма 2М

Перечень цехов, помещений и участков	Площадь цеха, помещения, участка, кв.м.
Единое зонированное помещение для приготовления и приема пищи	
Производственные цеха, помещения и участки (для иных школ)	
Производственное помещение буфета - раздаточной	
Горячий цех	9,0
Основной производственный зонированный цех	
Доготовочный цех	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	4,5
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,72
Мясо-рыбный цех	7,1
Холодный цех	
Мучной цех	
Помещение для обработки яиц	4,0
Помещение для нарезки хлеба	2,0
Моечная для мытья столовой посуды	2,0
Моечная кухонной посуды	2,48
Моечная тары	
Помещение для приема пищи	
Обеденные помещения	
Обеденный зал	В каждой группе по 8 -10
Складские помещения	
Склад для картофеля и овощей	2,7
Склад для сухих продуктов	10,2
Склад для низкотемпературного хранения	4,6
Склад для среднетемпературного хранения	-
Бытовые помещения	
Гардероб персонала	-
Туалет персонала	-

Душевая	-
Дополнительные помещения	
Кладовая для инвентаря	-
Охлаждаемая камера для хранения отходов	-
Дополнительные участки (в цехах и помещениях)	
Горячий цех	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	-
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
Мясо-рыбный цех	-
Холодный цех	-
Мучной цех	-
Участок (место) для обработки яиц	-
Участок для нарезки хлеба	-
Раздаточная зона	-
Участок для мытья столовой посуды	-
Участок для мытья кухонной посуды	-
Участок для мытья тары	-
Помещение для приема пищи	-

Форма 3М

Наименование оборудования	В наличии, в том числе по строкам эксплуатации, ед.				Средний % износа
	До 6 лет	6-12 лет	> 12 лет	всего	
Немеханическое оборудование					
Стеллажи	1			1	10%
Подтоварники					
Столы производственные	6			6	10%
Полка навесная				-	
Ванна моечная односекционная					30%
Раковина для мытья рук	1			1	10%
Шкаф для хранения хлеба	1			1	30%
Стеллаж передвижной				-	
Холодильное оборудование					
Холодильник бытовой	4			4	60%
Шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3				-	
Шкаф холодильный среднетемпературный объемом более 0,8 м3				-	
Шкаф холодильный низкотемпературный объемом до 0,8 м3	1			-	
Шкаф холодильный низкотемпературный объемом				-	

более 0,8 м3					
Ларь морозильный объемом до 0,4 м3	1	1		1	25%
Ларь морозильный объемом более 0,4 м3				-	
Камера холодильная объемом до 6 м3				-	
Камера холодильная объемом более 6 м3				-	
Камера морозильная объемом до 6 м3				-	
Камера морозильная объемом более 6 м3				-	
Стол производственный с охлаждаемой поверхностью				-	
Весоизмерительное оборудование					
Весы товарные	1			1	10%
Весы контрольные	1			1	10%
Оборудование для обработки продуктов					
Машина картофелеочистительная производительность до 125 кг/ч включительно				-	
Машина картофелеочистительная производительность более 125 кг/ч включительно				-	
Хлеборезательная машина				-	
Машина универсальная (электропривод)				-	
Тестомес				-	
Машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно				-	
Машина овощерезательная производительностью более 60 кг/ч включительно				-	
Машина гастрономическая (слайсер)				-	
Мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно	1			1	30%
Мясорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч включительно				-	
Котлетоформовочная машина				-	
Фаршемешалка				-	
Комбайн кухонный				-	
Тепловое оборудование					
Плита электрическая на 2 комфорки				-	
Плита электрическая на 4 комфорки				-	
Плита электрическая на 6 комфорки	1			1	10-%
Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,25 м2				-	
Сковорода электрическая с площадью пода чаши 0,45 м2				-	
Шкаф жарочный (духовой) односекционный				-	
Шкаф жарочный (духовой) двухсекционный	1			1	30%
Шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более				-	

Котел электрический до 100 л				-	
Котел электрический более 100 л				-	
Пароконвектомат 6 уровней				-	
Пароконвектомат 10 - 12 уровней				-	
Пароконвектомат 20 уровней				-	
Электрокипятильник				-	
Шкаф пекарский односекционный				-	
Шкаф пекарский двухсекционный				-	
Шкаф пекарский трехсекционный				-	
Шкаф расстоечный				-	
Печь СВЧ				-	
Элементы линии раздачи пищи (мармиты, прилавки)					
Мармит настольный 1 бл.				-	
Мармит настольный 2 бл.				-	
Прилавок (секция) 1 и 2 блюд универсальный				-	
Прилавок (секция) мармит 1 блюдо				-	
Прилавок (секция) мармит 2 блюдо				-	
Прилавок (витрина, секция) холодильный				-	
Прилавок (секция) нейтральный				-	
Прилавок (секция) для приборов				-	
Посудомоечное оборудование				-	
Машина посудомоечная производительностью до 500 т/ч				-	
Машина посудомоечная производительностью до 1500 т/ч				-	
Прочее оборудование и имущество					
Овоскоп				-	
Термометр бесконтактный					
Термометр универсальный					
Установка бактерицидная	1			1	
Колода для разруба мяса				-	
Емкость для обработанного яйца	1			1	
Устройство душирующее				-	
Психрометр	1			1	30%
Емкость моечная	2			2	30
Зонт (шкаф) вытяжной	2			2	50%
Водонагреватель	2			2	30%
Мебель и оборудование обеденного зала					
Столы обеденные	-			-	
Стулья (скамейки)	-			-	

№ п/п	Наименование оборудования	Марка оборудования	Год выпуска	Фактический срок эксплуатации	% износа оборудования	Количество	Максимальная потребляемая мощность	Оценка технического состояния оборудования (испр/неиспр/п/одежит списанию/не используется)	Использование оборудования в неделю (кол-во дней)
1	Холодильник	Бирюса 238	2019	4		1		Испр.	7
2	Холодильник	«Саратов-451»	2000	23		1		Испр.	7
3	Холодильник	«Саратов-452»	2006	17		1		Испр.	7
4	Холодильник 2-х камерный	«Саратов»	2010	13		1		Испр.	7
5	Морозильная камера	Бирюса	2016	7		1		Испр.	7
6	Ларь морозильный объемом до 0,4 м3	Бирюса 260	2015	8		1		Испр.	7
7	Весы контрольные	RWOO - 2220-069	2015	8		1		Испр.	5
8	Весы электронные	RW-200	2008	15		1		Испр.	5
9	Машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно	-	-	-		-		-	-
10	Мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно	ЛКИМ 101 245 001 УКМ ТУ	2001	22		1		Испр.	5

11	Шкаф жарочный (духовой) двухсекционн ый	ШЖЭП- 2	2012	11		1		Испр.	5
12	Плита электрическая 6-ти комфорочная	ЭП-6-11	2020	3		1		Испр.	5