Форма 1М

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование образовательной организации | |  | |
| Адрес места нахождения | | Субъект | Россия |
| Муниципальное образование | Гайнский МО |
| Наименование населенного пункта | п. Гайны |
| Индекс | 619650 |
| Адрес | Ул. А. Невского, 15 |
| 1 | Год постройки | | 1988 |
| 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) | 28,7 |
| Помещение обеденного зала (м2) |  |
| Количество посадочных мест в обеденном зале |  |
| Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии для столовой (пищеблока), кВт | 90 кВт |
| Складские и вспомогательные помещения(м2) | 12,5 |
| Итого площадь объекта для организации питания (м2) | 41?2 |
| 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, А. Невского 15 | Всего | **83** |
| 1,5-3 года | 19 |
| 3-7 лет | 64 |
| 13 | Количество обучающихся, Советская 27 | Всего | **58** |
| 1,5-3 года | 16 |
| 3-7 лет | 42 |
| 15 | Общее количество получающих горячее питание в образовательной организации(среднее текущее значение), включая родительскую плату | В первую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| Во вторую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| 16 | Общее количество получающих горячее питание в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой (среднее текущее значение), включая родительскую плату | В первую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| Во вторую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| 17 | Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в образовательной организации | В первую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| Во вторую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| 18 | Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой | В первую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| Во вторую смену |  |
| 1-4 класс |  |
| 5-11 класс |  |
| 19 | Количество получателей льготного горячего питания | Всего |  |
| Одноразовое 1-4 класс |  |
| Двухразовое 1-4 класс (дети с ОВЗ) |  |
| Двухразовое 1-4 класс (прочие категории) |  |
| Одноразовое 5-11 класс |  |
| Двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ) |  |
| Двухразовое 5-11 класс (прочие категории) |  |

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 | 3,2 |
| Основной производственный зонированный цех |  |
| Доготовочный цех | 3,2 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | 3,2 |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей) | 3,2 |
| Мясо-рыбный цех | 3,2 |
| Холодный цех |  |
| Мучной цех |  |
| Помещение для обработки яиц | 3,2 |
| Помещение для нарезки хлеба | 3,2 |
| Моечная для мытья столовой посуды | 3,2 |
| Моечная кухонной посуды | 3,1 |
| Моечная тары |  |
| Помещение для приема пищи |  |
| **Обеденные помещения** |  |
| Обеденный зал |  |
| **Складские помещения** |  |
| Склад для картофеля и овощей | 3,3 |
| Склад для сухих продуктов | 6,1 |
| Склад для низкотемпературного хранения | 1,8 |
| 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 |  | 4 |  | **4** | 10% |
| Подтоварники |  |  |  |  |  |
| Столы производственные | 4 | 4 |  | **8** | 20% |
| Полка навесная |  |  |  | **-** |  |
| Ванна моечная односекционная |  |  | 1 | **1** | 99% |
| Раковина для мытья рук | 1 | 1 |  | **2** | 20% |
| Шкаф для хранения хлеба |  | 1 |  | **1** | 30% |
| Стеллаж передвижной |  |  |  | **-** |  |
| **Холодильное оборудование** |  |  |  |  |  |
| Холодильник бытовой |  | 1 | 2 | **3** | 70% |
| Шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3 |  |  |  | **-** |  |
| Шкаф холодильный среднетемпературный объемом более 0,8 м3 |  |  |  | **-** |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный объемом до 0,8 м3 |  |  |  | **-** |  |
| Шкаф холодильный низкотемпературный объемом более 0,8 м3 |  |  |  | **-** |  |
| Ларь морозильный объемом до 0,4 м3 |  | 2 |  | **2** | 60% |
| Ларь морозильный объемом более 0,4 м3 |  |  |  | **-** |  |
| Камера холодильная объемом до 6 м3 |  | 1 |  | **1** | 60% |
| 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 |  |  |  |  |  |
| Весы контрольные |  |  | 2 | **2** | 50% |
| **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 |  |  | 2 | **2** | 50% |
| Мясорубка электрическая производительностью более 80 кг/ч включительно |  |  |  | **-** |  |
| Котлетоформовочная машина |  |  |  | **-** |  |
| Фаршемешалка |  |  |  | **-** |  |
| Комбайн кухонный |  | 1 |  | **1** | 30% |
| **Тепловое оборудование** |  |  |  |  |  |
| Плита электрическая на 2 комфорки |  |  |  | **-** |  |
| Плита электрическая на 4 комфорки |  |  | 2 | **2** | 40% |
| Плита электрическая на 6 комфорки |  |  |  | **-** |  |
| 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** | 60% |
| Шкаф жарочный (духовой) трехсекционный и более |  |  |  | **-** |  |
| Котел электрический до 100 л |  |  |  | **-** |  |
| Котел электрический более 100 л |  |  |  | **-** |  |
| Пароконвектомат 6 уровней |  | 1 |  | **1** | 40% |
| 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 блюд |  |  |  | **-** |  |
| Прилавок (секция) мармит 2 блюд |  |  |  | **-** |  |
| 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** | 0% |
| Колода для разруба мяса |  |  |  | **-** |  |
| Емкость для обработанного яйца |  |  |  | **-** |  |
| Устройство душирующее |  |  |  | **-** |  |
| Психрометр |  |  | 1 | **1** | 40% |
| Емкость моечная |  |  |  |  |  |
| Зонт (шкаф) вытяжной |  |  | 1 | **1** | 50% |
| Водонагреватель | 1 |  |  | **1** | 40% |
| **Мебель и оборудование обеденного зала** |  |  |  |  |  |
| Столы обеденные |  |  | 35 | **35** |  |
| Стулья (скамейки) |  |  | 141 | **141** |  |

Форма 4М

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование оборудования** | **Марка оборудования** | **Год выпуска** | **Фактический срок эксплуатации** | **% износа обрудования** | **Количество** | **Максимальная потребляемая мощность,** | **Оценка технического состояния оборудования (испр/неиспр/подлежит списанию/не используется** | **Использование оборудования в неделю (кол-во дней)** |
|  | Холодильник | Бирюса | 2014 | 9 |  | 1 |  | Испр. | **7** |
|  | Холодильник 2-х кам | Стенол | 1998 | 25 |  | 1 |  | Испр. | **7** |
|  | Холодильник 2 кам | Бирюса | 2006 | 17 |  | 1 |  | Испр. | **7** |
|  | Морозильная камера | INDESIT | 2014 | 9 |  | 1 |  | Испр. | **7** |
|  | Ларь морозильный объемом до 0,4 м3 | Бирюса | 2014 | 9 |  | 1 |  | Испр. | **7** |
|  | Ларь морозильный объемом до 0,4 м3 | Бирюса | 2016 | **7** |  | **1** |  | **Испр.** | **7** |
|  | Весы электронные | V-ER 322C | 2015 | 8 |  | **1** |  | **Испр.** | **5** |
|  | Весы электронные | COUNT | 2006 | 17 |  |  |  | **Испр.** | **5** |
|  | Мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно | УКМ - 10 | 2013 | 10 |  | **1** |  | **Испр.** | **5** |
|  | Мясорубка электрическая производительностью до 80 кг/ч включительно | УКМ - 10 | 2006 | 17 |  | **1** |  | **Испр.** | **5** |
|  | Шкаф жарочный (духовой) двухсекционный | RADA | 2007 |  |  | 1 |  | Испр. | **5** |
|  | Плита электрическая на 4 комфорки с жарочным шкафом | ПЭП-0,48 | 2014 | 9 |  | **1** |  | **Испр.** | **5** |
|  | Плита электрическая на 4 комфорки | RADA | 2007 | 16 |  | 2 |  | Испр. | **5** |
|  | Протирочная машина | PMR 350 01 | 2014 | 9 |  |  |  | Испр. | **5** |
|  | Кухонный комбайн | BOHC | 2018 | 5 |  | 1 |  | Испр. | **5** |