

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Кудымкара
«Специальная (коррекционная) школа – детский сад №12 для обучающихся,
воспитанников с ограниченными возможностями здоровья»

Приказ

от 27.11.2023

№298-ОД

г. Кудымкар

Об утверждении технологического паспорта пищеблока ОО

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648.20 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить технологический паспорт пищеблока (Приложение 1).
2. Ответственной за сайт ОО Коньшиной В.В. разместить вышеназванный паспорт на сайте образовательной организации.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлена:

Коньшина В.В. Коньшина

Директор

Новикова

Н.Д.Новикова



Технологический паспорт пищеблока

Форма 1М

Наименование образовательной организации		МБОУ «Школа – детский сад № 12»	
Адрес места нахождения	Субъект РФ	Пермский край	
	Муниципальное образование	Муниципальное учреждение	
	Наименование населенного пункта	г. Кудымкар	
	Индекс	619000	
	Адрес	Пермский край, г. Кудымкар, ул. Загородная, 6	
1	Год постройки столовой	1961	
2	Год проведения капитального ремонта (реконструкции) столовой	2012	
3	При наличии информации указать объем капитального ремонта	отсутствует	
4	Тип строения столовой (типовая/в приспособленном помещении)	типовая	
5	Тип столовой	По проекту	столовая, работающая на сырье
		Фактически	столовая, работающая на сырье
		Является ли базовой?	нет
6	Общая численность обучающихся сторонних образовательных организаций, обеспеч. питанием с базовой столовой	Горячим питанием	0
		Овощными полуфабрикатами	0
		Мясными (рыбными) полуфабрикатами	0
7	Основные характеристики столовой	Помещение пищеблока (м2)	305,3
		Помещение обеденного зала (м2)	88,2
		Количество посадочных мест в обеденном зале	100
		Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии для столовой (пищеблока), кВт	50 кВт
		Складские и вспомогательные помещения (м2)	10,7
		Итого площадь объекта для организации питания (м2)	305,3
8	Техническое состояние объекта	Состояние электрокоммуникаций	удовлетворительное
		Состояние водоснабжения и водоотведения	удовлетворительное
		Состояние кровли	удовлетворительное
		Прочее	-
		Наличие отдельных приборов контроля электричества	нет
		Наличие отдельных приборов контроля водоснабжения	да
		Сведения о планируемых в ближайшее время мероприятиях по КАПИТАЛЬНОМУ ремонту или РЕКОНСТРУКЦИИ	Планируемый год проведения капремонта/реконструкции
Включено ли в титул	Нет		

	объекта	Проводилась ли оценка стоимости?	нет
		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	Покраска стен обеденного зала
		Проводилась ли оценка стоимости?	да
		Примерная стоимость планируемых ремонтных работ по проекту (Если ДА), в тыс. руб.	5,0
11	Режим работы образовательной организации (кол-во учебных смен)		
12	Количество обучающихся	Всего	168
		1-4 класс	138
		5-11 класс	30
13	Численность обучающихся в 1-ю смену	Всего	168
		1-4 класс	138
		5-11 класс	30
14	Численность обучающихся во 2-ю смену	Всего	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
15	Общее количество получающих горячее питание в образовательной организации (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	168
		1-4 класс	138
		5-11 класс	30
		Во вторую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
16	Общее количество получающих горячее питание в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой (среднее текущее значение), включая родительскую плату	В первую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
		Во вторую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
17	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в образовательной организации	В первую смену	168
		1-4 класс	138
		5-11 класс	30
		Во вторую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
18	Заданное (перспективное) значение получателей горячего питания в сторонних образовательных организациях с данной базовой столовой	В первую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
		Во вторую смену	0
		1-4 класс	0
		5-11 класс	0
19	Количество получателей льготного горячего питания	Всего	168
		одноразовое 1-4 класс	0
		двухразовое 1-4 класс (дети с ОВЗ)	138
		двухразовое 1-4 класс (прочие)	0

	одноразовое 5-11 класс	0
	двухразовое 5-11 класс (дети с ОВЗ)	30
	двухразовое 5-11 класс (прочие категории)	0

Форма 2М

Перечень цехов, помещений и участков	Площадь цеха, помещения, участка, кв.м.
Помещения для малокомплектных школ	
Единое зонированное помещение для приготовления и приема пищи	
Производственные цеха, помещения и участки (для иных школ)	305,3
Производственное помещение буфета-раздаточной	
Горячий цех	42,8
Основной производственный зонированный цех	
Доготовочный цех	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,4
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	10,1
Мясо-рыбный цех	17,2
Холодный цех	
Мучной цех	
Помещение для обработки яиц	
Помещение для нарезки хлеба	
Моечная для мытья столовой посуды	10,3
Моечная кухонной посуды	7,9
Моечная тары	
Помещение для приема пищи	
Обеденные помещения	
Обеденный зал	88,2
Складские помещения	
Склад для картофеля и овощей	
Склад для сухих продуктов	10,7
Склад для низкотемпературного хранения	
Склад для среднетемпературного хранения	
Бытовые помещения	

Гардероб персонала	11,6
Туалет персонала	2,
Душевая	0
Дополнительные помещения	
Кладовая для инвентаря	0,8
Охлаждаемая камера для хранения отходов	
Дополнительные участки (в цехах и помещениях)	
Горячий участок	
Овощной участок (первичной обработки овощей)	
Овощной участок (вторичной обработки овощей)	
Холодный участок	
Мясо-рыбный участок	
Участок для нарезки хлеба	+
Мучной участок	+
Участок (место) для обработки яиц	+
Раздаточная зона	+
Участок для мытья столовой посуды	
Участок для мытья кухонной посуды	
Участок для мытья тары	

Наименование оборудования	В наличии, в том числе по срокам эксплуатации, ед.				Сред- ний % износ а
	до 6 лет	6-12 лет	>12 лет	всего	
Немеханическое оборудование					
Стеллажи	2			2	
Подтоварники			3	3	
Столы производственные			5+4	9	
Полка навесная	0			0	
Ванна моечная односекционная			1	1	
Раковина для мытья рук			4	4	
Шкаф для хранения хлеба			1	1	
Стеллаж передвижной	2			2	
Холодильное оборудование					
Холодильник бытовой	1			1	
Шкаф холодильный среднетемпературный объемом до 0,8 м3	1			1	
Шкаф холодильный среднетемпературный объемом более 0,8 м3	1		2	3	
Шкаф холодильный низкотемпературный объемом до 0,8 м3	0			0	
Шкаф холодильный низкотемпературный объемом более 0,8 м3	2			2	
Ларь морозильный объемом до 0,4 м3	0				
Ларь морозильный объемом более 0,4 м3	1			1	
Камера холодильная объемом до 6 м3	0				
Камера холодильная объемом более 6 м3	0				
Камера морозильная объемом до 6 м3	0				
Камера морозильная объемом более 6 м3	0				
Стол производственный с охлаждаемой поверхностью	0				
Весоизмерительное оборудование					
Весы товарные	3			3	
Весы контрольные	1			1	
Оборудование для обработки продуктов					
Машина картофелеочистительная производительность до 125 кг/ч включительно	0				
Машина картофелеочистительная производительность более 125 кг/ч	0				
Хлебобрезательная машина	0				
Машина универсальная (электропривод)	0				
Тестомес	0				
Машина овощерезательная производительностью до 60 кг/ч включительно	1			1	
Машина овощерезательная производительностью более 60 кг/ч	0				
Машина гастрономическая (слайсер)	0				