

## Анкета

№	Запрос	Качественное описание
1.	Наименование и тип образовательной организации	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 п. Ивня»
2.	Месторасположение (адрес, включая название муниципального района)	Белгородская область, Ивнянский район, п. Ивня пер. Гагаринский д. 28
3.	Количество обучающихся в образовательной организации/количество питающихся в 1-4, 5-11 классах	1-4 кл – 55 5-11 кл - 88
4.	Какой тип организации общественного питания для обслуживания обучающихся существует в образовательной организации ( <i>столовая полного цикла / столовая-догоготовочная / буфет-раздаточная</i> )	Столовая полного цикла
5.	С какой организацией заключен договор на оказание услуг по организации питания (указать наименование организации, ИП и т.п., срок действия договора)	-
6.	Каковы расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательной организации	340 блюд 90 посадочных мест
7.	Какие из перечисленных помещений и строений предусмотрены в образовательной организации: - на первом этаже складские помещения для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений; - помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений; - загрузочная платформа с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары; - навесы над входами и загрузочными платформами; - воздушно-тепловые завесы над проемами дверей.	- на первом этаже складские помещения для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;  - помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
8.	Количество контейнеров и их размеры для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны	1 контейнер для твердых бытовых отходов ,вместимость 10л 2 контейнера для пищевых отходов , вместимость 10л
9.	Количество раковин, моечных ванн с подводкой холодной и горячей воды через смесители, места, где они установлены	6 шт горячая\холодная вода 5 шт холодная вода
10.	Количество посадочных мест в обеденном зале	90
11.	Сведения о применяемых меню (тип, содержание)	Ежедневное меню с указанием энергетической ценности и содержания белков, жиров и углеводов

12.	Сведения о применении специализированных меню (информация о потребительских группах, нуждающихся в специализированном питании (с пищевой непереносимостью и другими индивидуальными особенностями питания)	нет
13.	Количество перемен, во время которых осуществляется обеспечение питанием из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения	2 перемены
14.	Какая столовая мебель, и с каким покрытием используется в обеденном зале	Столы и скамейки на металлокаркасе, покрытые ЛДСП,
15.	Какие осветительные приборы применяются в обеденном зале	Светодиодные лампы
16.	Количество умывальников при обеденном зале столовой	3 шт
17.	Какое установлено в производственных помещениях технологическое оборудование (перечислить оборудование и сроки эксплуатации)	электроплита производственная 2 шт, мясорубка для с\п, мясорубка для в\п, картофелечистящая машина. водонагреватель.
18.	Какое холодильное оборудование установлено в производственных помещениях (перечислить оборудование и сроки эксплуатации), оснащено ли оно приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Бытовые холодильники, три года, оснащено приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха
19.	Какое покрытие имеют производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов	Нержавеющая сталь
20.	Какая посуда используется при организации питания (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, одноразовая (тарелки, блюда, чашки, стаканы)	Фарфоровые, фаянсовые, стеклянные, нержавеющие тарелки, стеклянные стаканы

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА**

Наименование учреждения:	МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №2 п. Ивня»		
Адрес:	Белгородская область Ивнянский район п. Ивня пер. Гагаринский д. 28		
Телефон:	84724355586	Электронная почта:	ivnya2@mail.ru
Ответственный сотрудник учреждения за организацию питания	директор		

Номер/наименование проекта здания образовательного учреждения	28
Скан-копия технического паспорта пищеблока и обеденного зала с указанием наименований помещений и их площадей	Приложено
Расчетная вместимость школы, чел	380
Фактическая наполняемость детьми, чел	139
Прогноз численности детей до 2024 г., чел	150
Площадь пищеблока, кв.м	29,2
Площадь обеденного зала, кв.м.	130,2
Количество имеющихся посадочных мест в обеденном зале	90

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

<b>Способ организации питания</b>	
Самостоятельно (закупка продуктов, повара в штате)	Да
Силами сторонней организации на базе школьного пищеблока	-
Питание организовано вне школьного пищеблока	нет
Предварительное накрывание столов	нет
Посредством раздачи	Да
Организация питьевого режима (стационарный фонтанчик, кулер с бутилированной водой, кипяченая вода)	Кулер с бутилированной водой

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	55	81	7	55	75	7	-	-	-
Списочное число детей	55	81	7	55	81	7	-	-	-
Стоимость									

Родительский контроль и информирование	
Где размещается ежедневное меню	В школе/на официальном сайте
Имеется ли родительский контроль питания	Да

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

Набор помещений	Площадь	Состояние помещений	Оборудование (технологическое, холодильное, раковины/ванны для мытья, рабочие столы)	
		Требуется/не требует ремонта	Перечень имеющегося оборудования на пищеблоке, год выпуска, состояние	Перечень необходимого оборудования
Кладовые для сухих (сыпучих) продуктов	5,6	требуется		
Кладовые для овощей	19,7	требуется		
Кладовые для скоропортящихся продуктов	16,8	требуется	Холодильник 1-2005г,холод. 3-2015г,	холодильник
Охлаждаемые и низкотемпературные камеры	-	-	-	-
Овощной цех (первичной обработки)	16,8	требуется	Картоф.чистка 1-2015 г.,раковина 1-1988г.	
Овощной цех (вторичной обработки)	-	-	-	-

Холодный цех	-	-	-	-
Мясо-рыбный цех	16,8	требуется	Холод.2-2019г,стол раздел 3-2015г.Ванна моющ. 2-2015г.Эл.мясорубка 2-2015г.,	
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной (кондитерский цех) цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех	29,2	требуется	Эл.плита 1-2008г.,2-2015г.,Эл.сковород. 1-1988г.,пароконвектомат 1-2015 г.,Эл.миксер 1-2015 г.,Стол производ.3-1988г.,	пароконвектомат
Раздаточная зона	-	требуется	Мармит 1-1988г.,прилавок для втор.блюд 1-2013 г.	
Моечная для мытья столовой посуды	10,1	требуется	Ванна моющ.2-2015г.стеллаж для посуды 1-2015 г.,	
Моечная кухонной посуды	8,2	требуется	Посудомоеч.машина 1-2012г.стеллаж для посуды 1-2015 г.	
Моечная тары	-	-	-	-
Производственные помещения буфет-раздаточной	-	-	-	-

#### Бытовые помещения для персонала

Наименование	Площадь	Имеющееся оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока	1,8	унитаз
Гардеробная персонала	8,2	Шкаф, стол, 3 стула.
Душевые для сотрудников пищеблока	1,8	Не работает

#### Потребность в финансовых средствах для модернизации

Виды работ	Имеется ли смета	Оценка потребности в финансовых средствах, руб.
Ремонт пищеблока	Да, но сметы нет	2500 000 ,00
Замена/закупка оборудования на пищеблоке	Да, но сметы нет	500000,00
Ремонт обеденного зала	Да, но сметы нет	500000,00
Замена/закупка мебели в обеденный зал	нет	

<b>Работники пищеблока (свои или сотрудники привлеченной организации)</b>		
<b>Категории работников</b>	<b>Штатное кол-во</b>	<b>Фактическое кол-во</b>
Заведующий производством	1	1
Повар	1	1
Кухонный работник	1	1
Другие работники (уборщик, официант и т.д.)	0	0

<b>Сведения об образовании сотрудников пищеблока</b>				
<b>№ п.п.</b>	<b>Ф.И.О. сотрудника</b>	<b>Должность</b>	<b>Сведения об образовании</b>	<b>Сведения о доп. образовании (повышение квалификации)</b>
1.	Сергеева Любовь Ивановна	Шеф-повар	-	Удостоверение о повышении квалификации по направлению «Комплексная работа по сохранению и укреплению здоровья школьников в образовательном учреждении» 2017
2.	Балабанова Валентина Ивановна	повар	-	Удостоверение о повышении квалификации по направлению «Комплексная работа по сохранению и укреплению здоровья школьников в образовательном учреждении» 2017

<b>Использование при организации питания специализированной продукции детского питания</b>		
<b>Группа продуктов</b>	<b>Наименование продукта</b>	<b>ГОСТ</b>
Молочная продукция	-	-
Мясная продукция	-	-
Рыбная продукция	-	-
Хлебобулочная продукция	-	-
Каша/смеси	-	-
Напитки		

Руководитель образовательной организации \_\_\_\_\_

подпись

Ф.И.О.

Контактный телефон \_\_\_\_\_