




УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ СО
«Екатеринбургская школа № 4»

 Л.Б.Туркова
« 10 » января 2017 год

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
ГКОУ СО
«Екатеринбургская школа № 4»
на 10.01.2017г**

1. Наименование учреждения, количество учащихся

- государственное казенное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургская школа № 4, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

сокращенное наименование: ГКОУ СО «Екатеринбургская школа № 4»

- 135 учащихся

2. Адрес и местонахождение пищеблока

Адрес: 620138, г. Екатеринбург, ул. Байкальская, д.55, тел 2620677, 2620206

3. Ведомственная принадлежность - Министерство общего и профессионального образования Свердловской области, Правительство Свердловской области

4. Количество питающихся детей всего, в том числе получающих: двух-разовое горячее питание- завтрак, обед

Количество питающихся всего – 100 человек, (расчет питания ведется по количеству детей по факту посещения)

в т.ч. завтрак - 100, обед- 100 человек

Дополнительно – сотрудники школы, через кассу, либо через расчетные лицевые счета, путем перевода денежных средств поставщику через бухгалтерию по заявлению сотрудника.

5. Количество детей, обеспеченных льготным и/или бесплатным питанием (по возрастным группам 7-10 лет и 11-18 лет)

Льготное питание (бесплатное) – все 100% (1-10 классы)

6. Водоснабжение холодное Централизованное	7. Водоснабжение горячее Централизованное	8. Канализация Центральные сети	9. Отопление Централизованное (СТК)
10. Вентиляция Вытяжная, естественная (окна с противомоскитными сетками)	11. Освещение Соответствует нормативам	12. Набор помещений с указанием площадей каждого помещения, вместимости обеденного зала. Помещение столовой: - обеденный зал 84,2 кв.м. на 60 посадочных мест - кухня 49,1 кв.м. - складское помещение 13,0 кв.м.	13. Технологический процесс: работа на сырье.

14. Холодильное и технологическое оборудование: по каждой единице оборудования указать марку, год выпуска, состояние (рабочее, не рабочее), для холодильников – температурный режим, холодильные шкафы, стационарные холодильные камеры, низкотемпературное оборудование

№	Наименование оборудования	Год ввода в эксплуатацию	Кол-во, шт	Первоначальная стоимость, руб	Балансовая стоимость, остаточная на 01.01.17
	Холодильное и технологическое оборудование:				
1	Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПН	18.10.12	1	116432,07	22504,45
2	Овощерезка Robot Coupe Clrobot Coupe CL30	18.10.12	1	38176,74	0,00
3	Электроплита ЭП-4ЖШ Модель 2004	01.11.04	1	33207,00	0,00
4	Электроплита ЭП-4ЖШ	18.10.12	1	43642,32	18916,35
5	Машина Посудомоечная Mach MB/ECO40	18.10.12	1	53000,00	22972,25
6	Кипятильник Воды DK-PU-200	19.10.12	1	6915,60	0,00
7	Электрокипятильник КНЭ-50/100	16.10.08	1	11480,00	0,00
8	Кипятильник Непрерывный Электрический КНЭ-25-01	13.12.10	1	6915,00	0,00
9	Ларь Морозильный «Бирюса-200НК-5»	13.12.10	1	13300,00	0,00
10	Электромясорубка МИМ-300	09.02.07	1	13000,00	0,00
11	Шкаф Холодильный «Полюс» ШХ-0,8 (0...+7)	13.12.10	1	31800,00	13445,00
12	Машина Протирочная-Резательная МПР-350 М-01	09.02.07	1	11723,00	0,00
13	Мармит 1-Х Блюд ПМЭС-70КМ	13.12.11	1	28324,00	11975,00
14	Холодильник «Бирюса-238KF»	13.12.10	1	10920,00	0,00
15	Холодильник «Бирюса 10ЕК»	18.10.12	1	10666,76	0,00
	<u>Вспомогательное оборудование:</u>				
16	Микроволновая Печь Соло LG MS 1928V	29.12.11	1	1990,00	0,00
17	Облучатель ОБН-150 2-30W	22.08.08	1	1741,50	0,00
18	Ларь для хранения овощей	13.12.10	1	8400,00	0,00
19	Кухонный Комбайн Bosch MCM 2054	29.12.11	1	2990,00	0,00
20	Весы Электронные Настольные Влагозащитные МК15.2-AB20	18.10.12	1	5356,20	0,00
21	Весы Электронные Настольные Влагозащитные МК32.2-AB20	18.10.12	1	5356,20	0,00
22	Ванна Моечная «Мастер»	05.07.07	3	4605,00	0,00
23	Ванна Моечная	01.01.06	5	2816,00	0,00
24	Подтоварник Тех (Железо) 600*600*300	05.07.07	2	1710,00	0,00
25	Подтоварник Тех (Железо)	05.07.07	3	1450,00	0,00
26	Подтоварник Тех (Железо) 800*500*300	05.07.07	1	2140,00	0,00
27	Полка Навесная Открытая Нерж	05.07.07	3	1780,00	0,00
28	Сушилка Электрическая Для Рук	10.10.08	1	2572,02	0,00
29	Лифт Грузовой (Для Подъема Продуктов)	27.12.12	1	258000,00	58439,10

15. Меню, принцип составления

Двадцатидневное меню для детей 7-10лет и 11-18лет, предоставляемое поставщиком услуги питания, согласно СанПин 2.4.5.2409-08

16. Выполнение норм питания в 2016-2017 учебном году

Питание осуществляется за счет бюджетных ассигнований – 100% бюджет Свердловской области, в пределах:

Завтрак – 60,00 рублей; Обед – 97,12 рублей; Итого: 157,12 руб

17. Наценка на основные виды продуктов

Не более 60% (транспортные расходы, заработная плата штатных сотрудников, налоги на ФОТ, оборудование, аренда, коммунальные расходы)

18. Наличие дотаций (на какие группы льготников они распространяются; в денежном отношении на 1 ребенка):

Дотаций нет, бюджет Свердловской области 100% оплаты

19. Персонал пищеблока – штат, квалификация, стаж работы, обеспеченность поварами, кухонными рабочими

Персонал предоставляет поставщик «услуги питания», выигравший аукцион

Заведующий производством- 1 чел; повар – 1чел, мойщица посуды и подсобный работник- 1 чел.

Требование: специалисты высокого класса, предоставление санитарных медицинских книжек (с оформлением всех необходимых медосмотров).

20. Форма организации питания: наличие договоров на поставку продукции

Государственный контракт с поставщиком «услуги питания», выигравшим аукцион (котировки, торги). Поставка продуктов осуществляется поставщиком с соблюдением всех нормативов, санитарных правил, предоставлением сертификатов на продукты.