

пищеблока
муниципального казенного образовательного учреждения
«Алашская средней общеобразовательной школы»
Курахского района

Адрес ОУ Республика Дагестан, Курахский район, с.Алаш.

Телефон 89282198934

Проектная мощность школы _____

Здание приспособленное

Пищеблок приспособленный

Расчетная вместимость пищеблока 30 человек в одну (две) смену(ы)

Фактически детей 70 человек

Получают горячее питание 70 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Да
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Арендванное помещение	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	
собственная котельная	

водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	
собственная котельная и пр.	да
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	да
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	да
5	Специализированный транспорт отсутствует	

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	34	Столы обеденные	5	2014	2014	30	2
		Стулья	30	2014	2014	30	12
		Раковины для мытья рук	3	2014	2014	30	2
		Электрополотенца	1	2014	2014	30	4
	нет	Мармит 1-х блюд	0				5

Раздаточная зона		Мармит 2-х блюд	0				5
		Мармит 3-х блюд	0				5
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	нет				2
		Прилавок нейтральный	нет				2
		Прилавок для столовых приборов	нет				2
		Другое	нет				
Горячий цех	16	Плита электрическая 4-х конф.	1	2014	2014	0	0
		Жарочный (духовой) шкаф	нет				1
		Котел пищеварочный	2				2
		Электрическая сковорода	нет				2
		Зонт вентиляционный	нет				1
		Пароконвектомат	нет				2
		Стол производственные	2	2014	2014	30	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3	2014	2014	10	2
		Универсальный механический привод для готовой продукции	нет				2
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1	2014	2014	10	1
		Весы электронные для готовой продукции	1	2014	2014	20	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2014	2014	50	1
		Миксер 10-20л	нет				1
		Тележка сервировочная	нет				2

		Тележка для сбора грязной посуды	нет				2
		Хлеборезка	нет				1
		Шкаф для хранения хлеба	нет				2
		Подставки под кухонный инвентарь					2
		Стеллаж кухонный настенный					2
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое					
Холодный цех	нет	Стол производственный					2
		Весы электронные					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Универсальный механический привод	нет				1
		или овощерезательная машина	нет				1
		Бактерицидная установка					1
		Моечная ванна					2
		Весы электронные					1
Догоготовочный цех	нет	Раковина для мытья рук					2
		Стол производственный					2
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
		Моечная ванна					1
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					1

		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					1
		Весы электронные					1
		Раковина для мытья рук					1
Мучной цех	нет	Стол производственный					1
		Тестомесильная машина					1
		Пекарский шкаф					1
		Стеллаж кухонный					2
		Моечная ванна					2
		Весы электронные					1
		Раковина для мытья рук					2
Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-х секционная					2
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					2
		Шкаф холодильный					1
		Овоскоп					2
		Раковина для мытья рук					2
Мясо-рыбный цех	нет	Стол производственный					2
		Моечная ванна 3-х секц.					2
		Стеллаж кухонный					2
		Электропривод для сырой продукции					2
		или электромясорубка					
		Весы электронные					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
		Полка для разделочных досок					2

		Раковина для мытья рук					2
Овощной цех (первичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.					2
		Стол производственный					2
		Стеллаж кухонный настенный					2
		Весы					1
		Стеллаж кухонный					2
		Картофелеочистительная машина					1
		Раковина для мытья рук					2
Овощной цех (вторичной обработки)	нет	Моечная ванна 2-х секц.					2
		Стол производственный					2
		Овощерезательная машина					2
		Стеллаж кухонный настенный					2
		Стеллаж кухонный					2
		Весы					1
		Шкаф холодильный среднетемпературный					2
Раковина для мытья рук					2		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Нет	Моечная ванна 2-х секц.	1				2
		Стеллаж кухонный	2				2
		Зонт вентиляционный	1				1
		Водонагреватель	1				1
		Раковина для мытья рук	1				2
Моечная столовой посуды	Нет	Стол для сбора отходов	1				1
		Стол производственный	2				2
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	-				2
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов					2

		Посудомоечная машина					1
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	1				2
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	1				1
		Зонт вентиляционный					1
		Водонагреватель проточный					1
		Раковина для мытья рук					2
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря					2
		Душевой поддон					2
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					2
		Раковина для мытья рук					2
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					4
		Стеллажи					2
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Подтоварники					4
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи					2
		Подтоварники					4
		Шкаф холодильный среднетемпературный					1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Нет	Шкаф холодильный среднетемпературный					1
		Шкаф холодильный низкотемпературный					1
Загрузочная продуктов	нет	Подтоварник					4
		Весы товарные электронные					1
Складские	-	-					

помещения отсутствуют							
--------------------------	--	--	--	--	--	--	--

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	
Гардеробная персонала	Нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

6. Штатное расписание:

	Кол- во ставо к	Укомплектованн ость	Квалификацион ный разряд	Стаж работы по специально сти	Наличие оформленн ой личной медицинск ой книжки
Поваров	1	1	-	15	да
Рабочих кухни/помощн ики повара	1	1	-	15	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщиц ы	0				
Технических работников/ уборщицы	0				

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	нет

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет ;

наименование организации: МКОУ «Аладашская СОШ»

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 30 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 30 чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	имеется
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	имеется
3	Приказ об организации питания на учебный год	№4-1 от01.09.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№4-1 от01.09.2021
5	Положение об организации питания	имеется
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	№4-1 от01.09.2021
8	Положение о школьном совете по питанию	имеется
9	Наличие плана работы совета по питанию	имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	имеется
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания в школьной столовой	имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	имеется
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется

16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
17	Наличие должностных инструкций	имеется
18	ДРУГОЕ	

10. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:
проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Стоимость: одноразового горячего питания	61
	двухразового питания	
	полдника	
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств республиканского бюджета (на одного человека)	
2	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из малоимущих семей из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
3	Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека)	
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	
5	Родительские средства, с учетом одной льготы на оплату за питание (на одного человека)	
6	Родительские средства, с учетом двух льгот на оплату за питание (на одного человека)	нет

18. Договор на дератизацию (с кем, № _____ дата) _____ нет _____

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № _____ дата) _____ нет _____

Заместитель Главы администрации
ответственный за организацию
горячего питания

_____ ФИО

Начальник Управления образованием

района/городского округа

_____ ФИО

Руководитель ОО

_____ ФИО