

водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
5. Вентиляция	
естественная	+(+ вытяжка)
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	
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		Столы обеденные	40	1998	1998	99%	
		Стулья (скамейки)	80	1998	1998	99%	

		Раковины для мытья рук	5	1988	1988	90%	
		Электрополотенца	2	2017	2017	20%	
Раздаточная зона		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-х блюд	-				
		Мармит 3-х блюд	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	+				
		Прилавок для столовых приборов	+				
		Другое					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	+				
		Жарочный (духовой) шкаф	-				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	1				
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	1				
		Стол производственные	4				
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	3				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
		или овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				
		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1				
	Миксер 10-20л	-					

		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Хлеборезка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	+				
		Подставки под кухонный инвентарь	-				
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
		Другое					
Холодный цех	Нет цеха	Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
Доготовочный цех	Нет цеха	Раковина для мытья рук					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирачной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
овощерезательная машина и мясорубка для сырой	-						

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

ботки)		Стеллаж кухонный на- стенный	-				
		Весы	+				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Овощной цех (вторичной обра- ботки)	Нет цеха	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный					
		Овощерезательная маши- на					
		Стеллаж кухонный на- стенный					
		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный сред- нетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	+				
		Стеллаж кухонный	+				
		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель	+				
		Раковина для мытья рук	-				
Моечная столовой посуды		Стол для сбора отходов	+				
		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1				
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	-				
		Посудомоечная машина	-				
		Стеллаж (шкаф) для хра- нения столовой посуды	+				
		Стеллаж (шкаф) для хра- нения стаканов	+				

		Зонт вентиляционный	-				
		Водонагреватель проточный	-				
		Раковина для мытья рук	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Нет помещения	Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	+				
		Стеллажи	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
		Подтоварники	+				
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи	+				
		Подтоварники	+				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Нет склада	Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные					
Складские помещения отсутствуют							

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,5	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	15,4	Шкафы для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Договор на стирку спецодежды

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100%	3	15	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	2	10	да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100%		5	да
Пекарь	1	100%	3	15	да
Технических работников/ уборщицы					
Зав. производством	1	100%	3	10	да

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	нет

2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	да

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

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

наименование организации: ИП Степанова Л.А.

юридический адрес организации: г. Чита ул. Баргузинская 12 кв. 23

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – .

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 1200 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 500 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	да
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	да
3	Приказ об организации питания на учебный год	№93 от 02.09.2020
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	№ 97 от 03.09.2020
5	Положение об организации питания	№144 от 07.12.2020
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	№ 144 от 07.12.2020
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	да
8	Положение о школьном совете по питанию	да

9	Наличие плана работы совета по питанию	да
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	да
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	да
12	График питания в школьной столовой	да
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	да
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	да
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	да
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	да
17	Наличие должностных инструкций	да
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	60 руб.
		двухразового питания	160 руб.
		полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого 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)		60 руб.

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)	

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

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

ООО «Олерон» №723 от 01.09.2020 года

Директор МБОУ СОШ № 9_



Золотарев В.В.