

НАСЛОПТ
пищеблока

Муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Тунгусская средняя общеобразовательная школа»
Муниципального района «Тунгиро-Олекминский район»

Адрес ОУ Забайкальский край, Тунгиро-Олекминский район, с. Тунгик, ул. Нагорная, 34
Телефон 8(30263)31-1-27
Расчетная вместимость школы 200 человек в одну смену
Фактически детей 173 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

централизованное	-
собственная котельная	-
водонагреватель	да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	да
собственная котельная и пр.	-
4. Водоснабжение	
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	-
5	Специализированный транспорт отсутствует	да

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 Сан-Пин (наименование, кол-во штук)
Обеденный зал	51,6	Столы обеденные	10				

Раздаточная зона		Стулья (лавки)	20				
		Раковины для мытья рук	3				
		Электропоставка	3				
		Мармит 1-х блюд	-				
		Мармит 2-х блюд	-				
		Мармит 3-х блюд	-				
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				
		Прилавок нейтральный	да				
		Прилавок для столовых приборов	да				
		Другое	-				
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	1				
		Жарочный (духовой) шкаф	1				
		Котел пищеварочный	-				
		Электрическая сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	1				
		Пароконвектомат	-				
		Стол производственный	2				
		Моечная ванна 1-0 или 2-х секционная	3				
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	1				
		Весы электронные для готовой продукции	1				
		Шкаф холодильный	1				

Холодный цех		среднетемпературный (для проб)					
		Миксер 10-20л	1				
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Хлеборезка	-				
		Шкаф для хранения хлеба	1				
		Подставки под кухонный инвентарь	2				
		Стеллаж кухонный настенный	1				
		Раковина для мытья рук	1				
		Другое	-				
		Стол производственный	1				
		Весы электронные	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
Догоотовочный цех		Универсальный механический привод или овощерезательная машина	-				
		Бактерицидная установка	-				
		Мочная ванна	-				
		Раковина для мытья рук	1				
		Стол производственный	1				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
		Мочная ванна	-				
		овощерезательная машина с противочной	-				

		насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	1				
		Стол производственный	1				
		Тестомесильная машина	-				
		Пекарский шкаф	1				
		Стеглаж кухонный	1				
		Мочная ванна	-				
		Весы электронные	-				
		Раковина для мытья рук	-				
		Мочная ванна 3-хсекционная	-				
		или Мочная ванна 1-0 секционная	-				
		и 2 емкости	-				
		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп	-				
		Раковина для мытья рук	-				
		Стол производственный	1				
		Мочная ванна 3-х сек.	-				
		Стеглаж кухонный	-				
		Электронпривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	1				
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1				
Мясо-рыбный цех							
Помещение для обработки яйца	нет						

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

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

Складские помещения	-	-	да				
---------------------	---	---	----	--	--	--	--

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		нет
I ардеробная персонала	• •	шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока		нет
Стирка спец.одежды /т/де, кем, что для этого имеется		нет

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной мед-цинской книжки
Поваров	2	2	-	10 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	0	0	-	-	-
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	1	-	1 год	да
Технических работников/ уборщицы	1	1	-	10 лет	да

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 общественное питание (да/нет) – нет;

наименование организации: _____ - _____

юридический адрес организации: _____ - _____

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

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

с предварительным покрытием (кол-во детей) - 50 чел.
через раздачу (кол-во детей) - 70 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ об организации питания в школьной столовой № 720Д от 28.08.2020г.
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	
5	Положение об организации питания	Утверждено директором школы от августа 2020г.
6	Положение о бракеражной	

	<i>комиссии</i>		
7	Приказ о создании комиссии родительского контроля за организацией питания		Приказ о создании комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся № 73/ОД от 31.08.2020г.
8	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания		Утверждено директором школы от 28 августа 2020г.
9	Наличие плана работы совета по питанию		..
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию		+
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания		+
12	График питания в школьной столовой		+
13	График дежурства в школьной столовой администрации и нед.работников		+
14	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню		+
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню		+
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований		+
17	Наличие должностных инструкций		+
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	45
		двухразового питания	97
		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)	97
4	Родительские средства, без учета льготы на оплату за питание (на одного человека)	45
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)

Директор МБОУ «Гупинская СОШ»:

Дармаева В.А.