

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»
наименование образовательной организации

Адрес месторасположения 188653, Ленинградская область, Всеволожский
район, д. Агалатово, дом 162

Телефон 8-81370-58-456 эл почта: agal@vsevobr.ru

Составлен: 31.08.2021

Обновлен: 31.08.2022

д. Агалатово

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Общие сведения об образовательной организации
2.	Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся:
2.1.	Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
2.2.	Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся
3.	Модель предоставления услуги питания
4.	Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
5.	Инженерное обеспечение пищеблока
6.	Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока
8.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой:
8.1.	Характеристика технологического оборудования пищеблока
8.2.	Дополнительные характеристики технологического оборудования
8.3.	Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
9.	Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой
10.	Характеристика бытовых помещений
11.	Штатное расписание работников пищеблока
12.	Форма организации питания обучающихся
13.	Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указывается следующая информация:

Наименование объекта	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя общеобразовательная школа «Агалатовский центр образования»
Адрес и местонахождение	188653, Ленинградская область, Всеволожский район, д. Агалатово, дом 162
Форма собственности	Муниципальная
Руководитель образовательной организации, телефон	Сергиенко Светлана Юрьевна 8-81370-58-456
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	В наличии
Дата ввода в эксплуатацию	1994 год
Мощность проектная / фактическая школы	825/1710
Благоустройство территории: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтового покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд 	<ul style="list-style-type: none"> • имеется • имеется • имеется • имеется • имеется • имеется
Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (ООО «СТК»)
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	<ul style="list-style-type: none"> • № 183/22/ДЕЗ 17.02.2022 г. УФК по Ленинградской области (Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе СПб и ЛО" во Всеволожском и Кировском р-нах, л/с 20456Я30150)
Количество мусоросборников	2
Договор на вывоз твердых бытовых отходов	№ 22498БН-5/02-22 от 14.03.2022 г. АО "УК по обращению с отходами в Ленинградской области"
Ответственный за питание	Попова Ольга Владимировна –

обучающихся	преподаватель-организатор ОБЖ
Численность педагогического коллектива, чел.	92
Количество классов по уровням образования	начальная – 29 средняя – 27 старшая - 4

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	7	205	205
2.	2	8	228	228
3.	3	7	207	207
4.	4	7	222	222
5.	5	7	188	7
6.	6	6	168	17
7.	7	5	151	1
8.	8	4	112	2
9.	9	5	125	3
10.	10	2	54	1
11.	11	2	50	0

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4 классов:	862	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов:	619	349	56
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	619	349	56
3.	Учащиеся 9-11 классов:	229	103	45
	в том числе учащиеся	0	0	0

	льготных категорий			
	в том числе за родительскую плату	229	103	45
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1710	452	26
	в том числе льготных категорий	0	0	0

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся:

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Учащиеся 1-4 классов:	862	862	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	862	862	100
2.	Учащиеся 5-8 классов:	619	270	44
	в том числе учащиеся льготных категорий	27	27	100
	в том числе за родительскую плату	592	243	41
3.	Учащиеся 9-11 классов:	229	126	55
	в том числе учащиеся льготных категорий	4	4	100
	в том числе за родительскую плату	225	122	54
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	1710	1258	74
	в том числе льготных категорий	893	893	100

3. Модель предоставления услуги питания:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	да

4.	Арендovanное помещение	нет
5.	Помещение для приема пищи	нет
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	

Оператор питания, наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ"
Адрес местонахождения	194044, г. Санкт-Петербург, пр. Непокоренных, д. 63, корпус 36, часть пом. 4-Н № 15
Фамилия, имя отчество руководителя	Степанова Елена Григорьевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(812) 332-70-43 / raduga-spb@bk.ru
Дата заключения контракта	11.05.2022
Длительность контракта	Начало оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 10.05.2022 года; Окончание оказания услуг: 31.12.2022 года

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции:

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

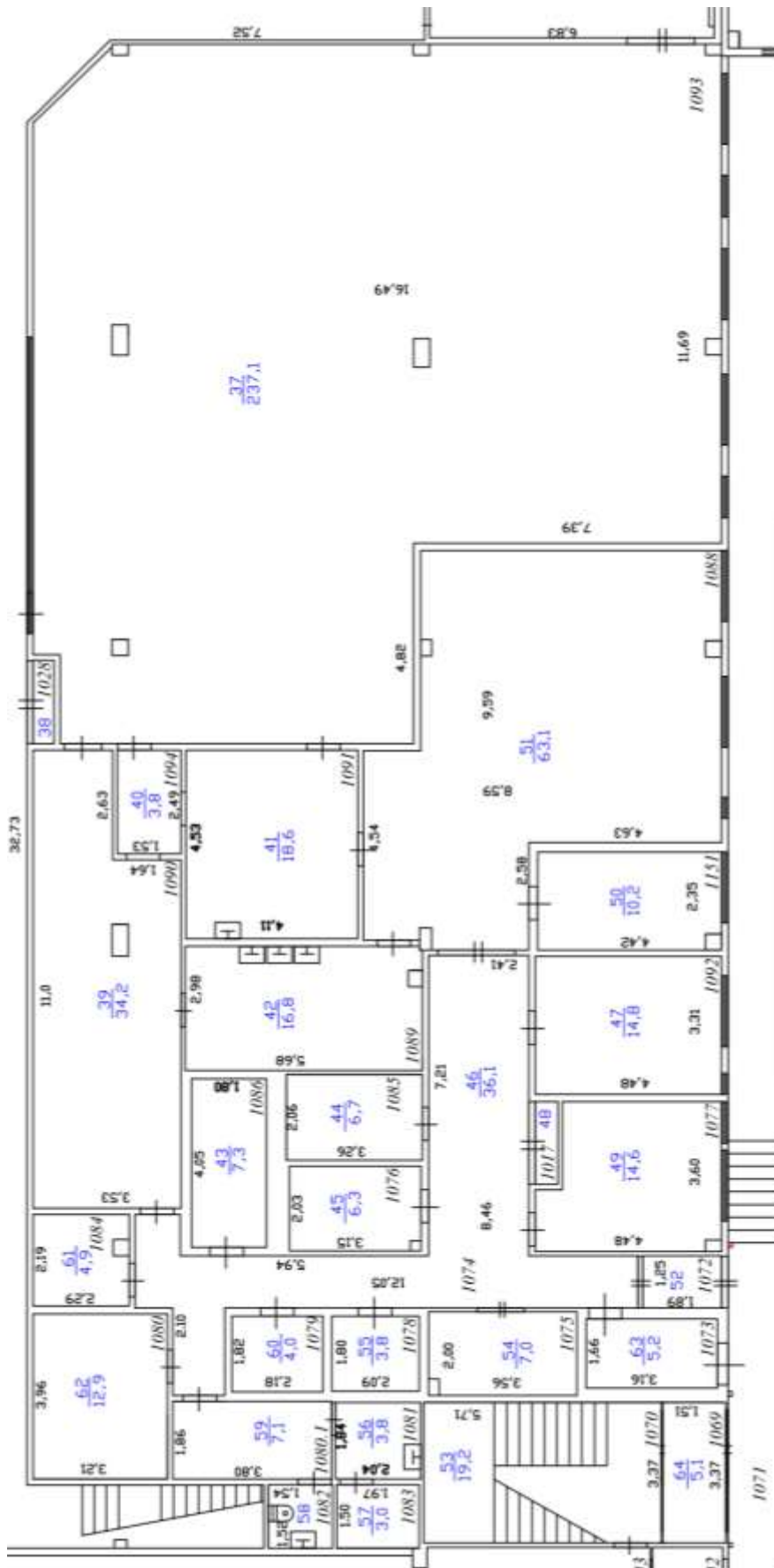
5. Инженерное обеспечение пищеблока:

ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ:	
• наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
• наличие горячего водоснабжения	горячее водоснабжение
• централизованное водоснабжение	централизованное
• децентрализованное водоснабжение	нет
• привозное водоснабжение	нет

• достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
• наличие резервного запаса воды	имеется, установлен бойлер
• обеспеченность организации паром	нет
ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ:	
• централизованная канализация	централизованная
• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции	нет
• условия отведения сточных вод	централизованное
• наличие уклона полов, трапов	наличие
• наличии выгребов	нет
• условия для соблюдения правил личной гигиены	имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ:	
• централизованное отопление	централизованное
ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ	
• естественная	естественная
• приточно - вытяжная	приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 2011г., имеется 2 бактерицидные установки, монтаж 2012 г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2015г.
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВЕЩЕНИЯ	
• естественное	имеется
• искусственное	имеется
• защитные плафоны на осветительной арматуре	имеется частично (над зоной готовки)

6. Здание и помещения школьного пищеблока

6.1. План-схема расположения помещений пищеблока:



6.2. Характеристика помещений:

№ п/п	Наименование цехов и помещений ¹	№ помещения, согласно плана-схемы	Площадь помещения, м ²		Примечание
			Столовые, работающие на сырье	Раздаточные, буфеты	
1.	Склады	1085,1086, 1076, 1084	17,9	6,3	
2.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	1073	5,2		совмещены - зонирование
3.	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
4.	Холодный цех	1091	18,6		совмещены - зонирование
5.	Помещение для нарезки хлеба				
6.	Мясо-рыбный цех	1092	14,8		совмещены - зонирование
7.	Помещение для обработки яиц	1075	7,0		
8.	Горячий цех	1088	63,1		совмещены - зонирование
9.	Мучной цех				
10.	Доготовочный цех				
11.	Раздаточная зона	1093,2	9,0		Совмещена с обеденным залом
12.	Моечная для мытья столовой посуды	1090	34,2		
13.	Моечная кухонной посуды	1089	16,8		
14.	Моечная тары				
15.	Производственное помещение буфета-раздаточной				отсутствует
16.	Посудомоечная буфета-раздаточной				отсутствует
17.	Комната приема пищи (персонал)				отсутствует

¹ СанПин 2.4.5.2409-08

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

7.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Овощной цех (первичной обработки овощей) и Овощной цех (вторичной обработки овощей)	овощерезка Machine Type RG-7 METOS (1060034)	1	1994	08.1994	100
		машина картофелеочистительная МКК 150-01 (41013400191)	1	2019	10.2019	10
		морозильная камера Frostor CF400S (41013600306)	1	2020	04.2020	5
2	Холодный цех и Помещение для нарезки хлеба	шкаф холодильный Polair METOS 601 (1040013)	1	1994	08.1994	100
		шкаф холодильный METOS Polair 601 (104001.1)	1	1994	08.1994	100
		хлеборезка Berkel МБ warning (1060031)	1	1994	08.1994	100
		слайсер Kuchen Bach ES300 (2827)	1	1994	08.1994	100
3	Мясо-рыбный цех	шкаф холодильный Polair CM105 ШХ-0,5 (41013600185)	1	2018	08.2018	20
		морозильная камера Italfrost CF-500 (21013600034)	1	2015	12.2015	30
		морозильная камера Italfrost CF-400 (41013600183)	1	2018	08.2018	20
		мясорубка МИМ-300М (41013600184)	1	2018	08.2018	20
		весы напольные	1	2019	10.2019	10

		Масса мидл				
4.	Помещение для обработки яиц	холодильник POLAIR ШХ-07ДС (1040196)	1	1994	08.1994	80
		холодильник ZANUSSI (2416)	1	1994	08.1994	100
		шкаф холодильный Интер – 800Т Ш-0,8СКР (2406)	1	2020	04.2020	5
		ларь морозильный Frostor CF 400S ЛН400 (41013600177)	1	2019	07.2019	10
5.	Горячий цех и Мучной цех и Доготовочный цех	котел пищеварочный КПЭМ–160ОР (41013400192.1)	1	2019	10.2019	10
		котел пищеварочный КПЭМ–160ОР (41013400192.2)	1	2019	10.2019	10
		плита эл. ЭП-4П (41013600164)	1	2018	09.2018	20
		плита METOS Futura РП-6 (1040004)	1	1994	08.1994	100
		холодильный шкаф POLAIR METOS 1201 (1040014)	1	1994	08.1994	100
		пароконвектомат Luxstahi SDE910-LS (41013600022)	1	2020	04.2020	5
		печь конвекционная UNOX XEFT (41012600023)	1	2020	04.2020	5
		пароконвектомат ТЕСННОЕКА ЕКF1111 (41013400138)	1	2017	08.1994	100
		сковорода эл. METOS ОУ Принс-66 (1040007)	1	1994	08.1994	100
		привод универсальный METOS Карху-30 (1040010)	1	1994	08.1994	100
		установка для	1	1994	08.1994	100

		очистки воды БНП (2828)				
		овощерезка Robot coupe CL50 (41012600024)	1	2020	07.2020	5
		машина протиручно – резательная МПП-350М (41013600094)	1	2016	08.2016	40
6.	Раздаточная зона	витрина охлаждаемая (1040011)	1	1994	08.1994	100
		мармит для 1х блюд (1040011)	1	1994	08.1994	100
		мармит для 2х блюд (1040011)	1	1994	08.1994	100
		мармит для 2х блюд МЭП-26 ЛИРА-К (1060312)	1	1994	08.1994	100
7.	Моечная для мытья столовой посуды	машина посудомоечная МПТ – 1700-01 (41012600026)	1	2020	07.2020	5
8.	Моечная кухонной посуды	кипятильник электрический водогрей HURAKAN HKN- HVZ180D	1	2021	07.2021	0

Перечень недостающего оборудования:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Столовые, работающие на сырье	Потреб- ность	Раздаточные, буфеты	Потреб- ность
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)		Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	
		Стеллажи для гастроёмкостей (передвижные)			
		Подтоварники (деревянные)		Подтоварники (деревянные)	
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Весы товарные	1	Весы товарные	1
				Контейнеры	

				передвижные для гастроёмкостей	
2 Производственные помещения					
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные)			
		Производственные столы			
		Картофелеочистительная машина			
		Овощерезательная машина			
		Моечные ванны			
		Раковина для мытья рук			
		Стеллаж передвижной			
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной			
		Производственные столы			
		Моечные ванны			
		Универсальный привод			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Электромясорубка			
		Универсальный привод			
		Колода для разрубки мяса			
		Моечные ванны (для мяса и птицы; рыбы)			
		Весоизмерительное оборудование	1		
		Раковина для мытья рук			
2.4	Доготовочный цех	Производственные столы			
		Контрольные весы	1		
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Холодильный шкаф низкотемпературный			
		Овощерезка			
		Моечные ванны			
2.5	Горячий цех	Котел электрический (ёмкость зависит от мощности)			
		Сковорода электрическая			

		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат			
		Плита электрическая			
		Привод универсальный или протирочная машина			
		Весоизмерительное оборудование	2		
		Производственные столы			
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.6	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2-х)			
		Холодильный шкаф среднетемпературный (не менее 2-х)			
		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер			
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)			
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
		Весоизмерительное оборудование	1		
		Раковина для мытья рук			
		Стеллаж передвижной			
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)			
		Тестомесильная машина			
		Просеиватель муки (при необходимости)	1		
		Привод универсальный			
		Пекарский шкаф	1		
		Стеллажи передвижные			
		Весоизмерительное оборудование	1		
		Моечные ванны			
		Шкаф расстоечный	1		
		Холодильный шкаф среднетемпературный			
		Раковина для мытья рук			
2.8	Раздаточная	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)		Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	

		Холодильные прилавки (витрина, секция)		Холодильные прилавки (витрина, секция)	
		Касса		Касса	
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба			
		Производственный стол			
		Хлеборезательная машина			
		Раковина для мытья рук			
2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)			
		Емкость для обработки яиц	1		
		Овоскоп	1		
		Раковина для мытья рук			
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
		Моечные ванны			
		Стеллаж стационарный			
		Раковина для мытья рук			
2.12	Моечная столовой посуды	Производственный стол			
		Посудомоечная машина			
		Моечные ванны (трехсекционные)			
		Моечные ванны (двухсекционные)			
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный			
		Раковина для мытья рук			
2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной			
		Контейнер передвижной			
		Моечная ванна (двухсекционная)			
		Раковина для мытья рук			
2.14	Производстве нное помещение буфета- раздаточной			Производственные столы (не менее двух)	
				Электроплита	
				Микроволновая печь	
				Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)	
				Раковина для мытья рук	
2.15	Посудомоечна я буфета- раздаточной			Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)	
				Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)	
				Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды	
				Раковина для мытья рук	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1. Тепловое:							
1.1.	мармит для 1х блюд	для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, соусов в гастрономических емкостях		0,015	08.1994	10	07.2023
1.2.	мармит для 2х блюд			0,015	08.1994	10	07.2023
1.3.	мармит для 2х блюд			0,015	02.2018	10	07.2023
1.4.	котел пищеварочный	для кипячения воды, приготовления первых,	КПЭМ–160ОР	18,1	10.2019	10	07.2023
1.5.	котел пищеварочный	вторых и третьих блюд (бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п	КПЭМ–160ОР	18,1	10.2019	10	07.2023
1.6.	плита электрическая	для тепловой обработки	ЭП-4П	3,0	09.2017	10	07.2023
1.7.	плита электрическая	полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирования	METOS Futura РП-6	37,0	08.1994	10	07.2023
1.8.	пароконвектомат	для приготовления продуктов питания в	SDE910-LS	11,8	11.2013	10	07.2023
1.9.	пароконвектомат	различных режимах	TECHNO EKA EKF1111 UD	16,0	12.2017	10	07.2023
1.10.	печь конвекционная	для приготовления продуктов питания в различных режимах, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий	UNOX XEFT – Oseu - etrv	10,3	04.2020	10	07.2023
1.11.	сковорода электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования	METOS ОУ Принс-66	6,7	08.1994	10	07.2023
2. Механическое:							
2.1.	привол универсальный		METOS Карху-30	2,1	08.1994	7	07.2023

2.2.	овощерезка	для нарезки, измельчения, натирания различных	Robot coupe CL50	2,1	07.2020	7	07.2023
2.3.	овощерезка	продуктов питания	Machine Type RG-7 METOS	0,6	08.1994		07.2023
2.4.	машина протирачно – резательная	для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.	МПП-350М	1,8	08.2016	7	07.2023
2.5.	хлебозрезка	для нарезки батонов, хлеба	Berkel МБ warning	1,0	08.1994	7	07.2023
2.6.	слайсер	для нарезки овощей, сыров, мяса, салями и ветчины.	Kuchen Bach ES300	0,25	08.1994	7	07.2023
2.7.	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ–300М	2,0	08.2018	7	07.2023
2.8.	машина картофелеочистительная	для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МКК 150-01	0,55	10.2019	7	07.2023
2.9.	машина посудомоечная	для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов	МПП – 1700-01	26,7	07.2020	10	07.2023
2.10.	кипятильник электрич. водогрей	для нагрева большого количества воды	HURAKA N HKN-HVZ180D	6,0	08.2021	7	07.2023
2.11.	печь микроволновая	для разогревания пищи и напитков	Samsung	1,15	04.2018	5	07.2023
2.12.	установка для очистки воды	для очистки сточных вод	БНП	0,8	08.1994	7	07.2023
3. Холодильное:							

3.1.	витрина охлаждаемая	для кратковременного размещения предварительно охлажденных пищевых продуктов		2,3	08.1994	20	07.2023
3.2.	холодильный шкаф	для хранения упакованной молочной продукции, гастрономических продуктов, кулинарии, кондитерских изделий, фруктов и овощей и т.п.	POLAIR METOS 1201	0,94	08.1994	20	07.2023
3.3.	холодильный шкаф		POLAIR METOS 601	0,38	08.1994	20	07.2023
3.4.	холодильный шкаф		POLAIR METOS 601	0,38	08.1994	20	07.2023
3.5.	холодильный шкаф		Polair CM105 ШХ-0,5	0,31	08.1994	20	07.2023
3.6.	холодильный шкаф		Интер – 800Т Ш-0,8СР	0,63	08.1994	20	07.2023
3.7.	морозильная камера	для хранения продуктов	Italfrost CF-500	4,8	08.2018	20	07.2023
3.8.	морозильная камера		Italfrost CF-400	4,7	12.2015	20	07.2023
3.9.	морозильная камера		Frostor CF400S	4,7	08.2018	20	07.2023
3.10.	ларь морозильный		Frostor CF 400S	4,7		20	07.2023
3.11.	холодильник	для хранения продуктов	POLAIR ШХ-07ДС	0,50	02.2008	20	07.2023
3.12.	холодильник		ZANUSSI	0,63		20	07.2023
3.13.	холодильник		Samsung	0,30	11.2019	20	07.2023
3.14.	витрина холодильная	для демонстрации, кратковременного хранения и продажи, предварительно охлаждённых до температуры охлаждаемого объёма, пищевых продуктов, в том числе полуфабрикатов	Mari kholod mash ТАИР 1221Д	6,5	02.2008	20	07.2023
4. Весоизмерительное							
4.1.	весы напольные	для взвешивания продукции	Масса мидл			5	07.2023

Дополнительно:

1. Договор на проведение метрологических работ: ОАО "Медтехника -1" от 25.04.2022 г. № 312.
2. Проведение ремонта – разовые договора по мере необходимости.
3. План приобретения нового и замена старого оборудования на 2023 год:

- ✓ Шкаф расстоечный – 1 шт.
- ✓ Сковорода электрическая – 1 шт.
- ✓ Миксер – 1 шт.
- ✓ Бактерицидная установка – 2 шт.
- ✓ Машина картофелеочистительная – 1 шт.
- ✓ Весоизмерительное оборудование – 5 шт.

4. Ответственный за состояние оборудования – Александра Наталья Алексеевна, 8-81370-58-456, nata.agschool@mail.ru

5. График санитарной обработки оборудования: ООО «СТК»

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	площадь м ²
1	Раздевалка	Пом. № 1008,1 Оборудование отсутствует	7,1
2	Туалетная комната	Пом. № 1082	2,3
3	Душевая	Пом. № 1081+083	3,8+3,0

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Зав. производством	1	1	Среднее специальное	4	32	имеется
2.	Пекарь	1	1	Среднее специальное	-	3	имеется
3.	Буфетчик	1	1	Среднее специальное	-	11	имеется
4.	Повар 1	1	4	Среднее специальное	5	42	имеется
	Повар 2	1		Высшее	4	9	имеется
	Повар 3	1		Среднее специальное	4	11	имеется
	Повар 4	1		Среднее специальное	-	11	имеется
5.	Кухонный работник 1	1	7	Среднее специальное	-	26	имеется
	Кухонный работник 2	1		Среднее специальное	-	26	имеется
	Кухонный работник 3	1		Среднее специальное	4	6	имеется
	Кухонный работник 4	1		Высшее	-	26	имеется
	Кухонный работник 5	1		Среднее специальное	-	11	имеется
	Кухонный работник 6	1		Среднее	-	6	имеется
	Кухонный работник 7	1		Высшее	-	40	имеется

11. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- меню по выбору.

12. Перечень нормативных и технологических документов:

Примерное двухнедельное меню	имеется
Ежедневное меню	имеется
Меню раскладка	имеется
Технологические карты (ТК)	имеется
Технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара	имеется
График приема пищи	имеется
Гигиенический журнал (сотрудники)	имеется
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	имеется
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	имеется
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	имеется
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	имеется
Приказ о составе бракеражной комиссии	№ 250 от 31.08.2022
График дежурства преподавателей в столовой	имеется
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	имеется
Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	имеется
Положение об организации питания обучающихся	Утверждено № 250 от 31.08.2022
Приказ об организации питания	№ 250 от 31.08.2022
Должностные инструкции персонала пищеблока	имеется
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	имеется
Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	имеется