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	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Да
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

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	81,6	Столы обеденные	15	1995	1995	70	Стол обеденный – 15 шт
		Стулья (скамья)	31	1995	1995	70	Стулья – 120 шт
		Раковины для мытья рук	5	2013	2013	10	
		Электрополотенца	3	2013	2013	10	
Раздаточная зона	12,2	Мармит 1-х блюд	-				Мармит 1-х блюд – 1 шт
		Мармит 2-х блюд	-				Мармит 2-х блюд – 1 шт
		Мармит 3-х блюд	-				Мармит 3-х блюд – 1 шт
		Холодильный прилавок (витрина, секция)	-				Холодильный прилавок (витрина, секция) – 1 шт
		Прилавок нейтральный	1	1995	1995	80	Прилавок нейтральный – 1 шт
		Прилавок для столовых	1	1995	1995	80	Прилавок для столовых

		приборов					Приборов – 1 шт
		Другое					
Горячий цех	28,25	Плита электрическая 4-х конф.					
		Жарочный (духовой) шкаф	1	1990	1990	80	Жарочный (духовой) шкаф – 1шт
		Котел пищеварочный	-				Котел пищеварочный – 1 шт
		Электрическая сковорода	1	1990	1990	80	Электрическая сковорода – 1 шт
		Зонт вентиляционный	1	2020	2020	0	
		Пароконвектомат	1	2013	2013	10	
		Стол производственный	2	1995	1995	40	
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	1	2020	2020	0	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	-				Универсальный механический привод для готовой продукции
		или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции
		Весы электронные для готовой продукции	-				
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	1995	1995		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)
		Миксер 10-20л					Миксер 10-20л – 1 шт
		Тележка сервировочная	-				Тележка сервировочная – 1 шт
		Тележка для сбора грязной посуды	-				Тележка для сбора грязной посуды – 1 шт
		Хлеборезка	-				Хлеборезка – 1 шт
Шкаф для хранения хлеба	-				Шкаф для хранения хлеба – 1 шт		
Подставки под кухонный инвентарь	1	1995	1995		Подставки под кухонный инвентарь – 1 шт		
Стеллаж кухонный	-				Стеллаж кухонный		

		настенный					настенный – 1 шт
		Раковина для мытья рук	1	1995	1995	40	
		Другое					
Холодный цех	нет	Стол производственный					
		Весы электронные					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Универсальный механический привод					
		или овощерезательная машина					
		Бактерицидная установка					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Догоготовочный цех	нет	Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех	нет	Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					
		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					

Помещение для обработки яйца	нет	Моечная ванна 3-хсекционная					
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный					
		Шкаф холодильный					
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	1995	1995	40	
		Моечная ванна 3-х секц.	1				
		Стеллаж кухонный					
		Электропривод для сырой продукции	-				
		или электромясорубка	-				Электромясорубка – 1 шт
		Весы электронные	-				Весы электронные – 1 шт
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				Шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт
		Шкаф холодильный низкотемпературный	-				Шкаф холодильный низкотемпературный – 1 шт
		Полка для разделочных досок	1				
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (первичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.	1				
		Стол производственный	2	1995	1995	40	
		Стеллаж кухонный настенный	-				
		Весы	-				
		Стеллаж кухонный	-				
		Картофелеочистительная машина	-				Картофелеочистительная машина - 1 шт
		Раковина для мытья рук					
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.					
		Стол производственный	2	1995	1995	40	
		Овощерезательная машина					Овощерезательная машина – 1 шт
		Стеллаж кухонный настенный					

		Стеллаж кухонный					
		Весы					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Раковина для мытья рук					
Моечная кухонной посуды и инвентаря	нет	Моечная ванна 2-х секц.					
		Стеллаж кухонный					
		Зонт вентиляционный					
		Водонагреватель					
		Раковина для мытья рук					
Моечная столовой посуды	5,76	Стол для сбора отходов	1	1995	1995	40	
		Стол производственный	1	1995	1995	40	
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды	1	1995	1995	40	
		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	1	2020	2020	0	
		Посудомоечная машина	-				Посудомоечная машина – 1 шт
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды	-				Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды – 1 шт
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов	-				Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов – 1 шт
		Зонт вентиляционный	-				Зонт вентиляционный – 1 шт
		Водонагреватель проточный	1	2012	2012	10	
		Раковина для мытья рук	1	1995	1995	40	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	нет	Шкаф для уборочного инвентаря					
		Душевой поддон					
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств					
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей	нет	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					

		Стеллажи					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Подтоварники					
Склад для сыпучих продуктов	нет	Стеллажи					
		Подтоварники					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
Загрузочная продуктов		Подтоварник					
		Весы товарные электронные	1				
Складские помещения отсутствуют	-	-					

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,05	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала		-
Душевые для сотрудников пищеблока		-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		-

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1				Да
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				

Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1/1				Да
Технических работников/ уборщицы	0				

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	
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 «Лысенко Л.С.»

юридический адрес организации: _с. Малета, ул. Комсомольская___

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

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

с предварительным накрытием (кол-во детей) - 147 чел.

через раздачу (кол-во детей) - 233 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 № 111-О от 31.08.2020г. «Об организации питания в 2020-2021 году»

4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 128-О от 31.08.2020г. «О создании бракеражной комиссии»
5	Положение об организации питания	Утвержден приказом №73-О от 03.09.2015г. МОУ СОШ с.Малета
6	<i>Положение о бракеражной комиссии</i>	Утвержден приказом №73-О от 03.09.2015г. МОУ СОШ с.Малета
7	Приказ о создании школьного совета по питанию	-
8	Положение о совете по питанию	Утвержден от 07.10.2020г. МОУ СОШ с.Малета
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	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	имеется
17	Наличие должностных инструкций	-
18	ДРУГОЕ	

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

11. Финансирование организации питания

Стоимость:	одноразового горячего питания	45 руб (малообеспеченные) 75 руб (1 – 4 кл)
	двухразового питания	-
	полдника	-
1	Сумма, выделяемая на оплату части питания учащихся из многодетных семей из средств краевого бюджета (на одного человека)	45

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)	-

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

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов(с кем, № дата): ООО «Олерон +» Договор №151БР на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (Бюджетные организации) от 01.01.2021 года г.Чита

Директор МОУ СОШ с. Малета

В.А.Горбунова