|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.Питание организовано на базе ГБОУ «СОШ № 25 с.п. Пседах »,  санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует  (нужное подчеркнуть).  3. Инженерное обеспечение пищеблока:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1. | Водоснабжение  - централизованное  - от сетей населенного пункта;  - собственная скважина учреждения;  - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;  - вода привозная;  - прочие. | да | | 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | Водонагреватель (в летний и зимний периоды), | | 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | - | | 4. | Отопление  - централизованное  -от сетей населенного пункта;  - собственная котельная и пр. | да | | 5. | Водоотведение  - централизованное  -в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочие. | да | | 6. | Вентиляция (механическая) | да |   4.Для перевозки продуктов питания используется:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт  (имеется/отсутствует) | | 1. | Специализированный транспорт школы | - |  | | 2. | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | - |  | | 3. | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да | имеется | | 4. | Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу | - |  | | 5. | Специализированный транспорт отсутствует |  |  |   5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Набор помещений | Площадь | Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук) | | | Мясо-рыбный цех  Овощной цех-  Кладовая для  сухих продуктов  Кладовая для мучных продуктов  Кладовая для отходов - | 10.85 кв.м  8.88 кв.м  6,8 кв.м  6 кв.м  2,5 кв.м | Эл. плита 4-х конф. | 2 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Шкаф эл.варочный | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Котел эл. пищеварочный | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Столы производственные |  | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Стеллаж производственный | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Мойка 2-х секц | 2 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Весы | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Шкаф холодильный | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | | | Колода для разруба мяса | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Шкаф для хлеба металлический | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Мойка 2-х секц | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Стол кондитерский | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Стол производственный | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Хлеборезка | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Полка металлическая для посуды | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Шкаф для уборочного инвентаря | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  | | Весы | 1 | 2013 | 2013 | 30% | |  |   6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Площадь | Оборудование | | Сан.узел для сотрудников пищеблока | 1 кв.м | Унитаз | | Гардеробная персонала | - |  | | Душевые для сотрудников пищеблока | 1.446 кв.м | Душевой кран | | Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | - | - |   7.Штатное расписание:   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № п/п | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки | | Поваров | 2 | 2 | - | 7лет | Имеется | | Рабочих  кухни/помощники повара | 1 | 1 |  | 4 года | Имеется | | Официантов | - | - | - | - | - | | Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 1 | 1 | - | 3 года | имеется | | Технических работников/ уборщицы | 1 | 1 | - | 7 лет | имеется |   8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | №п/п | Наименование | Да/Нет | Кол-во | | 1. | Техперсонал ГБОУ «СОШ № 25 с.п. Пседах» | да | 4 |   9.Питание детей в общеобразовательном учреждении:  организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем работниками пищеблока школы  с предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока  через раздачу (кол-во детей) 214    10.Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт  (2022г.)   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № п/п |  | Полное наименование, кем и когда утвержден,  дата и № приказов | |  | Программа по питанию | имеется | |  | Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении | Утверждено директором | |  | Приказы по организации питания:  «Об организации питания воспитанников школы»  «О создании бракеражной комиссии»  «О назначении ответственного за написания меню»  «О назначении ответственного за отбор проб» | № 19 от 28.08.2022г.  № 19 от 28.08.2022г. пункт №5  № 19 от 28.08.2022г. пункт №6  № 19 от 28.08.2022г. пункт №6 | |  | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | Имеется | |  | Положение О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ | имеется | |  | График дежурства администрации и пед. работников | имеется | |  | Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню | Имеется |   11. Финансирование организации питания     |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Стоимость: завтрака | завтрака  второй завтрак | 74.62 | | обеда | | полдника |     12.В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).    13.Договор на дератизацию № 26/277988 от 15.09.2022г. |