|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 продуктовКладовая для мучных продуктовКладовая для отходов - | 10.85 кв.м8.88 кв.м6,8 кв.м6 кв.м2,5 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 |
| Рабочихкухни/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 школыс предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблокачерез 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  | завтракавторой 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.  |