



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| локальные очистные сооружения |              |
| прочие                        |              |
| <b>5. Вентиляция</b>          |              |
| естественная                  |              |
| механическая                  | 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            | Да     |
| 4     | Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу                               | Нет    |
| 5     | Специализированный транспорт отсутствует  | да     |

### 4. Характеристика пищеблока.

| Набор помещений  | Площадь, м <sup>2</sup> | 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    |                         | Столы обеденные                                 | 30         | 2010              | 2010             | 40%            | 10  |  |
|                  |                         | Стулья  | 114        | 2010              | 2010             | 50%            | 20  |  |
|                  |                         | Раковины для мытья рук                          | 5          | 2010              | 2010             | 20%            | 5   |  |
|                  |                         | Электрополотенца                                | 0          | 0                 | 0                | 0              | 5   |  |
|                  |                         | Мармит 1-х блюдец                               | 1          | 2010              | 2010             | 30%            |   |  |
| Раздаточная зона | 150,3                   | Мармит 2-х блюдец                               | 1          | 2010              | 2010             | 50%            |   |  |
|                  |                         | Мармит 3-х блюдец                               | 0          | 0                 | 0                | 0              | 1   |  |
|                  |                         | Холодильный прилавок (витрина, секция)          | 1          | 2010              | 2010             | 100%           | 1   |  |
|                  |                         | Прилавок нейтральный                            | 1          | 2010              | 2010             | 0              | 1   |  |
|                  |                         | Прилавок для столовых приборов                  | 1          | 2010              | 2010             | 0              | 1   |  |
|                  |                         | Другое  | 0          | 0                 | 0                | 0              |   |  |
|                  |                         | Плита электрическая 6-х конф.                   | 2          | 2010              | 2010             | 80%            | 2   |  |
| Горячий цех      | 43,7                    | Жарочный (духовой) шкаф                         | 0          | 0                 | 0                | 2              |   |  |

|              |  |   |      |      |      |   |
|--------------|--|---|------|------|------|---|
|              | Котел пищеварочный   | 1 | 2010 | 2010 | 100% | 2 |
|              | Электрическая сковорода  | 1 | 2010 | 2010 | 70%  | 1 |
|              | Зонт вентиляционный  | 1 | 2010 | 2010 | 50%  | 0 |
|              | Пароконвектомат  | 2 | 2010 | 2010 | 70   | 1 |
|              | Столы производственные   | 2 | 2010 | 2010 | 0    | 2 |
|              | Универсальный механический привод для готовой продукции                              | 0 | 0    | 0    | 0    | 1 |
|              | или овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции | 0 | 0    | 0    | 0    | 1 |
|              | Весы электронные для готовой продукции   | 1 | 2010 | 2010 | 50   | 1 |
|              | Шкаф холодильный средний температурный (для проб)                                    | 1 | 2010 | 2010 | 60%: | 1 |
|              | Миксер 10-20л  | 1 | 2010 | 2010 | 50%  | 1 |
|              | Тележка сервировочная  | 1 | 2010 | 2010 | 0    | 4 |
|              | Тележка для сбора грязной посуды   | 0 | 0    | 0    | 0    | 2 |
|              | Хлеборезка   | 0 | 0    | 0    | 0    | 1 |
|              | Шкаф для хранения хлеба  | 1 | 2004 | 2004 | 0    | 1 |
|              | Подставки под кухонный инвентарь   | 2 | 2010 | 2010 | 0    | 0 |
|              | Стеллаж кухонный настенный   | 0 | 0    | 0    | 0    | 1 |
|              | Раковина для мытья рук   | 0 | 0    | 0    | 0    | 1 |
|              | Другое   |   |      |      |      |   |
|              | Стол производственный  |   |      |      |      |   |
|              | Весы электронные   |   |      |      |      |   |
|              | Шкаф холодильный средний температурный   |   |      |      |      |   |
|              | Универсальный механический привод  |   |      |      |      |   |
|              | или овощерезательная машина  |   |      |      |      |   |
|              | Бактерицидная установка  |   |      |      |      |   |
|              | Моечная ванна  |   |      |      |      |   |
|              | Весы электронные   |   |      |      |      |   |
| Холодный цех |  |   |      |      |      |   |





|  |     |  |   |      |      |     |   |
|--|-----|--|---|------|------|-----|---|
|  |     | Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды        | 1 | 2010 | 2010 | 40  | 0 |
|  |     | Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов               | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Зонт вентиляционный                                | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Водонагреватель проточный                          | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Раковина для мытья рук                             | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Шкаф для уборочного инвентаря                      | 1 | 2010 | 2010 | 0   | 1 |
|  |     | Душевой поддон                                     | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  | 3   | Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Раковина для мытья рук                             | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Контейнер для хранения и транспортировки овощей    |   |      |      |     |   |
|  |     | Стеллажи   |   |      |      |     |   |
|  |     | Шкаф холодильный среднетемпературный               |   |      |      |     |   |
|  |     | Подтоварники                                       |   |      |      |     |   |
|  |     | Стеллажи   | 1 | 2010 | 2010 | 0   | 0 |
|  |     | Подтоварники                                       | 0 | 0    | 0    | 0   | 2 |
|  | 8,2 | Шкаф холодильный среднетемпературный               | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Шкаф холодильный среднетемпературный               | 2 | 2010 | 2010 | 80  | 2 |
|  | 8,2 | Шкаф холодильный низкотемпературный                | 2 | 1997 | 1997 | 100 | 2 |
|  |     | Подтоварник  | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  | нет | Весы товарные электронные                          | 0 | 0    | 0    | 0   | 1 |
|  |     | Складские помещения отсутствуют                    |   |      |      |     |   |

### 5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

|                                    |                         |                 |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|
|                                    | Площадь, м <sup>2</sup> | Оборудование    |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,3                     | Унитаз,раковина |
| Гардеробная персонала              | 1,3                     | Вешалка         |

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| Душевые для сотрудников пищеблока                   | 0 | 0              |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 0 | Самостоятельно |

#### 6. Штатное расписание:

|  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров                                    | 7             | 4                  | 4                       | До 25 лет                    | да  |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | 4             | 4                  | -                       | До 5 лет                     | да  |
| Технических работников/ уборщицы           | 1             | 1                  | -                       | До 5 лет                     | да  |

#### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| № п/п | Учреждение, организация                                 | Да/Нет |
|-------|---|--------|
| 1.    | Образовательного учреждения                             | да     |
| 2.    | Организаций общественного питания, обслуживающего школу |        |
| 3.    | Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу   |        |

#### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

**организовано**/не организовано (нужное подчеркнуть)  
 - сторонней организацией общественного питания (да/нет) – **нет**;  
 - образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **да**.  
 - санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется**/отсутствует (нужное подчеркнуть).

**с предварительным покрытием (кол-во детей) – до 850 чел.**  
**через раздачу (кол-во детей) – 150 чел.**

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

| № п/п | наименование документации   | №, дата, наименование, наличие   |
|-------|---|--|
| 1     | Программа по питанию  | Приказ №105 от 01.09.2020г   |
| 2     | Порядок обеспечения питанием обучающихся  | Приказ №100 от 31.08.2020  |
| 3     | Приказ об организации питания на учебный год  | Приказ №100 от 31.08.2020  |
| 4     | Приказ о создании бракеражной комиссии»   | Приказ №100 от 31.08.2020  |
| 5     | Положение об организации питания  | Приказ №22 от 15.02.2021   |
| 6     | Положение о бракеражной комиссии  | Положение о бракеражной комиссии от 31.08.2020   |
| 7     | Приказ о создании школьной комиссии по питанию  | Приказ №124 от 01.10.2020  |
| 8     | Положение о школьной комиссии по питанию  | Приказ №124 от 01.10.2020  |
| 9     | Наличие плана работы комиссии по питанию  | Приказ №124 от 01.10.2020  |
| 10    | Наличие протоколов заседания школьной комиссии по питанию   | да   |
| 11    | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания  | да   |
| 12    | График питания в школьной столовой  | Приказ №100 от 31.08.2020  |
| 13    | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников   | Приказ №100 от 31.08.2020  |
| 14    | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню | 1-4классы №6467/ЭЗ-15958<br>от 16.12.2020<br>5-11 классы №632/73 АБО-4798 от 18.10.2019г |
| 15    | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню                                    | да   |
| 16    | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований                                      | от   |
| 17    | Наличие должностных инструкций  | да   |



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   |  | 82,20 |
|----------|--|--|-------|
|          | 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)              |  | 45    |
| 3        | Сумма, выделяемая на оплату питания учащихся с ограниченными возможностями здоровья из средств муниципального бюджета (на одного человека) |  | 45    |
| 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 Филиал-ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», №48/03 от 29.01.2021

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов Олерон+, № 1105БР от 01.01.2021г

Директор МОУ «МСОШ №2 имени Ю.Б.Шагдарова»  Л.Б.Шагдарова