

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: 30.08.2024

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.	Помещения школьного пищеблока
6.1.	План-схема расположения помещений пищеблока
6.2.	Характеристика помещений
7.	Материально-техническое оснащение пищеблока
7.1.	Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
7.2.	Перечень недостающего оборудования
7.3.	Дополнительные характеристики технологического оборудования
7.4.	Характеристики обеденного зала
7.5.	Характеристика бытовых помещений
8.	Штатное расписание работников пищеблока
9.	Форма организации питания обучающихся
10.	Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются 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	Гуменюк Оксана Михайловна 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	825/1901
Благоустройство территории: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтового покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд	• имеется • имеется • имеется • имеется • имеется • имеется
Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (ООО «СТК»)
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	№ 133/24Д от 01.03.2024 г. УФК по ЛО (Филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области" во Всеволожском и Кировском районах, л/с 20456Я30150)
Количество мусоросборников	1 (территория школы)
Договор на вывоз твердых бытовых отходов	№ 35700БН-5/01-24 от 22.03.2023 г. АО "УК по обращению с отходами в Ленинградской области"
Ответственный за питание обучающихся	Никушина Ольга Владимировна – учитель географии
Численность педагогического коллектива, чел.	106
Количество классов по уровням образования	начальная – 31 средняя – 32 старшая - 6

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1.	1	7	221	221
2.	2	9	272	272
3.	3	7	244	244
4.	4	8	244	244
5.	5	7	208	7
6.	6	7	223	8

7.	7	7	185	12
8.	8	6	168	11
9.	9	5	133	1
10.	10	3	66	1
11.	11	3	80	1

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:	981	976	99
	в том числе учащиеся льготных категорий	981	976	99
2.	Учащиеся 5-8 классов:	784	658	84
	в том числе учащиеся льготных категорий	38	38	100
	в том числе за родительскую плату	746	620	83
3.	Учащиеся 9-11 классов:	279	237	85
	в том числе учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в том числе за родительскую плату	276	234	85
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	2044	1817	89
	в том числе льготных категорий	41	41	100

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:	981	0	0
	в том числе учащиеся льготных категорий	981	0	0
2.	Учащиеся 5-8 классов:	784	126	16
	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	746	126	17
3.	Учащиеся 9-11 классов:	279	42	15

	в том числе учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в том числе за родительскую плату	276	42	15
4.	Общее количество учащихся всех возрастных групп	2044	168	8
	в том числе льготных категорий	0	0	0

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.	Арендованное помещение	нет
5.	Помещение для приема пищи	нет

Оператор питания, наименование	ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ" (ООО «СТК»)
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
Номер контракта	2388
Дата заключения контракта	27.02.2024
Длительность контракта	Начало оказания Услуг: с момента заключения контракта; Окончание оказания Услуг: 31.12.2024 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	

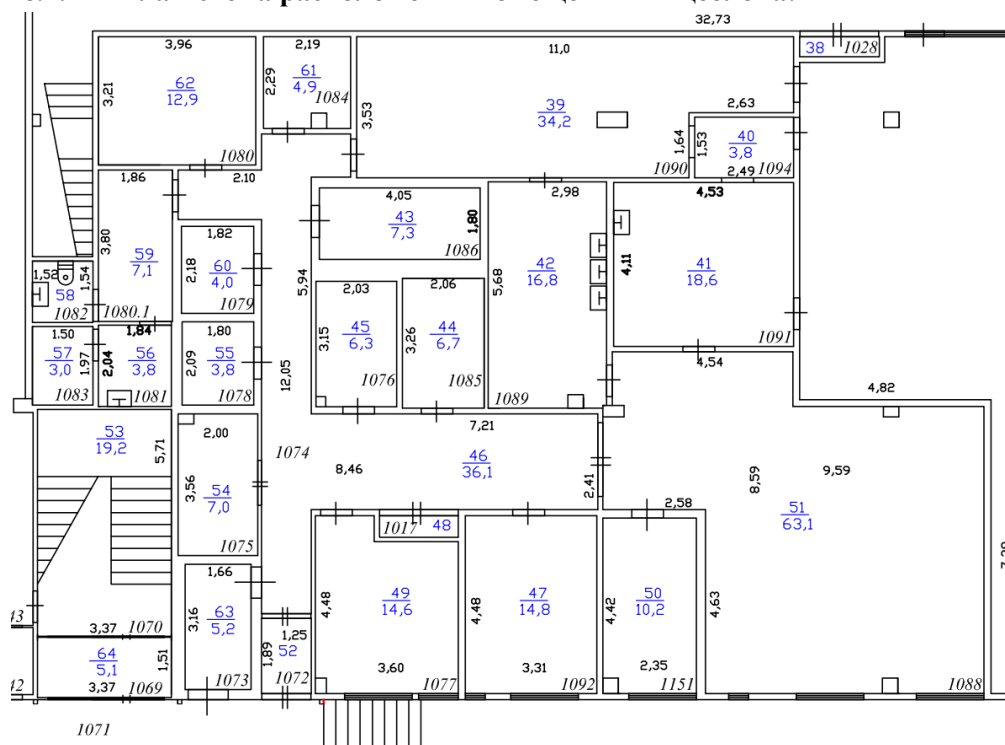
5. Инженерное обеспечение пищеблока:

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
• наличие 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 2011 г., имеется 2 бактерицидные установки, монтаж 2012 г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2015 г.
ХАРАКТЕРИСТИКА ОСВЕЩЕНИЯ	
• естественное	имеется
• искусственное	имеется
• защитные плафоны на осветительной арматуре	имеется частично (над зоной готовки)

6. 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, м²		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				
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.	Производствен-ное помещение буфета-раздаточной				отсутствует
16.	Посудомоечная буфета-раздаточной				отсутствует
17.	Комната приема пищи (персонал)				отсутствует

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)	овощерезка Machine Type RG-7 METOS (1060034)	1	1994	08.1994	100

¹ СанПин 2.4.5.2409-08

	и Овощной цех (вторичной обработки овощей)	машина картофелеочис- тительная МКК 150-01 (41013400191)	1	2019	10.2019	100
		машина картофелеочис- тительная МКК- 300-01 (41013600241)	1	2022	12.2022	71,4
		морозильная камера Frostor CF400S (41013600306)	1	2020	04.2020	80
2	Холодный цех и Помещение для нарезки хлеба	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 ПХ-0,5 (41013600185)	1	2018	08.2018	85,71
		морозильная камера Italfrost CF-500 (21013600034)	1	2015	12.2015	100
		морозильная камера Italfrost CF-400 (41013600183)	1	2018	08.2018	85,71
		шкаф холодильный CM107-S (41012600451)	1	2024	08.2024	0
		мясорубка МИМ-300М (41013600184)	1	2018	08.2018	100
		фаршемешалка AIRHOT ММЕ- 20 (41013600419)	1	2022	12.2022	20
		мясорубка МИМ-600 (41013600416)	1	2022	12.2022	20
		весы напольные Масса Мидл (0208)	1	-	07.2023	6,67

4.	Помещение для обработки яиц	холодильник POLAIR ШХ-07ДС (1040196)	1	1994	08.1994	100
		холодильник ZANUSSI (2416)	1	1994	08.1994	100
		шкаф холодильный Интер – 800Т Ш-0,8СКР (2406)	1	2014	10.2014	100
		овоскоп ОН-10 (4017)	1	2022	12.2022	100
		ларь морозильный Frostor CF 400S ЛН400 (41013600177)	1	2019	07.2019	100
5.	Горячий цех и Мучной цех и Доготовочный цех	котел пищеварочный КПЭМ–160ОР (41013400192.1)	1	2019	10.2019	100
		котел пищеварочный КПЭМ–160ОР (41013400192.2)	1	2019	10.2019	100
		котел пищеварочный КПЭМ–160ОР (41012400084)	1	2024	08.2024	0
		плита эл. ЭП-4П (41013600164)	1	2018	09.2018	100
		плита METOS Futura РП-6 (1040004)	1	1994	08.1994	100
		плита кухонная электрическая ПЭК-6П (41013600524)	1	2024	08.2024	0
		пароконвектомат Luxstahi SDE910-LS (41012600022)	1	2020	04.2020	57,14
		печь конвекционная UNOX XEFT (41012600023)	1	2020	04.2020	80
		пароконвектомат ПКА 20-1/1 ВМ2-01 АВАТ (41012600043)	1	2023	08.2023	10
		сковорода эл. ЭСК-90-0,47-70-Ч (41012600044)	1	2023	08.2023	20
		привод универсальный	1	1994	08.1994	100

		METOS Карху-30 (1040010)				
		установка для очистки воды БНП (2828)	1	1994	08.1994	100
		овощерезка Robot coupe CL50 (41012600024)	1	2020	07.2020	100
		машина протирачно – резательная МПР-350М (41013600094)	1	2016	08.2016	100
		миксер погружной APACH AHM350V300C (41013600414)	1	2022	12.2022	20
		холодильник SAMSUNG (41013600029)	1	2013	12.2013	100
		шкаф холодильный CM110-G (41012600450)	1	2024	08.2024	0
		шкаф расстойный ШРЭ 2.1 В604.00.00.000 (41013600412)	1	2022	12.2022	20
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	80
8.	Моечная кухонной посуды	кипятильник HURAKAN HKN-HVZ180D (41013600368)	1	2021	07.2021	60

7.2. Перечень недостающего оборудования:

№ п/п	Наименование цехов и	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях
-------	----------------------	--

	помещений	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 гастроемкостей (передвижные)			
		Подтоварники (деревянные)		Подтоварники (деревянные)	
		Холодильные шкафы среднетемпературные		Холодильные шкафы среднетемпературные	
		Холодильные шкафы низкотемпературные			
		Весы товарные	1	Весы товарные	1
				Контейнеры передвижные для гастроемкостей	
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 (емкость зависит от мощности)			
		Сковорода электрическая			
		Жарочный шкаф или Пароконвектомат или Конвектомат			
		Плита электрическая			
		Привод универсальный или протирачная 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			
		Стеллажи передвижные			
		Весоизмерительное оборудование	1		
		Моечные ванны			
		Шкаф расстоечный			
		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			
		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	Производствен ное помещение буфета- раздаточной			Производственные столы (не менее двух)	
				Электроплита	
				Микроволновая печь	
				Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)	
				Раковина для мытья рук	
2.15	Посудомоечная 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	

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи- тельность	дата изготов	срок службы	сроки профилакт

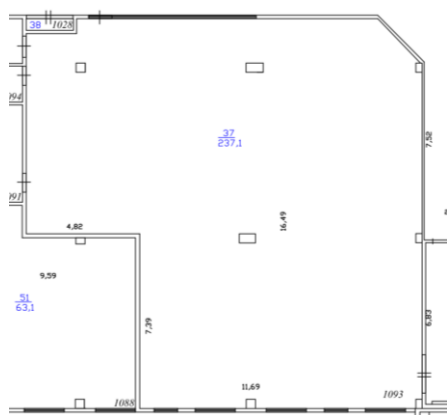
	оборудования				ления	мес.	ического осмотра
1.Тепловое:							
1.1.	мармит для 1х блюд	для кратковременного сохранения в	-	-	08.1994	60	08.2024
1.2.	мармит для 2х блюд	горячем состоянии первых и вторых блюд,	-	-	08.1994	60	08.2024
1.3.	мармит для 2х блюд	соусов в гастрономических емкостях	-	-	02.2018	60	08.2024
1.4.	котел пищеварочный	для кипячения воды, приготовления первых, вторых и третьих блюд (бульонов, напитков, компотов), а также варки каш, овощей и т.п	КПЭМ– 160ОР	160 л/60 мин	10.2019	60	08.2024
					08.2024	60	08.2024
1.5.	плита электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях варки, жарки, тушения и пассивирования	ЭП-4П	6 конф. время разогрева до макс. температурым ин, не более 30	09.2017	60	08.2024
1.6.			METOS Futura ПП-6	6 конф.	08.1994	60	08.2024
1.7.			ПЭК-6П	6 конф. время разогрева до макс. температурым ин, не более 30	08.2024	60	08.2024
1.8.	пароконвектом ат	для приготовления продуктов питания в	SDE 910- LS	10 уровней	04.2020	72	08.2024
1.9.	пароконвектом ат	различных режимах	ПКА 20- 1/1 BM-2 01 ABAT	20 уровней	08.2023	72	08.2024
1.10.	печь конвекционная	для приготовления продуктов питания в различных режимах, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий	UNOX XEFT – Oseu - etrv	10 уровней	04.2020	60	08.2024
1.11.	сковорода электрическая	для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования	ЭСК-90- 0,47-70-Ч	70 л	08.1994	60	08.2024
1.12.	кипятильник	для нагрева большого количества воды	Hurakan HKN- HVZ180D	180 л/ч	07.2021	48	08.2024

1.13.	шкаф расстойный	для расстойки тестовых заготовок	ШПЭ 2.1	вместимость по хлебным формам Л7: 144	12.2022	96	08.2024
2. Механическое:							
2.1.	привод универсальный	для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов	METOS Карху-30	при нарезке овощей: 200- 350 кг/ч при протирки картофельног о пюре: 400 кг/ч мясорубка 180 кг/ч	08.1994	60	08.2024
2.2.	овощерезка	для нарезки, измельчения, натирания различных продуктов питания	Robot coupe CL50	375 об/мин	07.2020	60	08.2024
2.3.	овощерезка		Machine Type RG- 7 METOS	-	08.1994	60	08.2024
2.4.	машина протирочно – 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	при нарезке сырого картофеля кружочками (ломтиками) толщиной 10 мм: 350 кг/ч при протирке картофеля: 600 кг/ч	08.2016	60	08.2024
2.5.	хлеборезка	для нарезки батонов, хлеба	Berkel МБ warning	-	08.1994	48	08.2024
2.6.	слайсер	для нарезки овощей, сыров, мяса, салями и ветчины.	Kuchen Bach ES300	-	08.1994	60	08.2024
2.7.	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ– 300М	макс. производител ьность, кг/ч: 300 при повторном измельчениик г/ч: 100	08.2018	48	08.2024

2.8.	машина картофелеочистительная	для очистки картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры	МКК 150-01	150 кг/ч	10.2019	36	08.2024
2.9.	машина картофелеочистительная		МКК 300-01	300 кг/ч	10.2019	36	08.2024
2.10.	машина посудомоечная	для мытья тарелок, суповых мисок, стаканов, приборов, чашек, подносов	МПТ – 1700-01	кассеты: 95 шт./час тарелки: 1710 шт./час	07.2020	60	08.2024
2.11.	кипятильник	для нагрева большого количества воды	HURAKA N HKN-HVZ180D	180 л/ч	08.2021	48	08.2024
2.12.	миксер погружной	для быстрого измельчения пищи	APACH AHM350 V300C	скорость вращения, об/мин 2000-15000	12.2022	60	08.2024
2.13.	фаршемешалка	для тщательного перемешивания различных видов фарша	AIRHOT MME-20	до 22,5 кг	12.2022	48	08.2024
2.14.	мясорубка	для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ-600	600 кг/ч	12.2022	48	08.2024
3. Холодильное:							
3.1.	витрина охлаждаемая	для кратковременного размещения предварительно охлажденных пищевых продуктов	-	-	08.1994	96	08.2024
3.2.	холодильный шкаф	для хранения упакованной молочной продукции,	Polair CM105 ШХ-0,5	0,52 м³	08.2018	72	08.2024
3.3.	холодильный шкаф	гастрономических продуктов, кулинарии, кондитерских изделий,	Интер – 800Т Ш-0,8СКР	760 л	08.1994	72	08.2024
3.4.	шкаф холодильный	фруктов и овощей и т.п.	CM110-G	1000 л	08.2024	72	08.2024
3.5.	шкаф холодильный		CM107-S	700 л	08.2024	72	08.2024
3.6.	морозильная камера	для хранения продуктов	Italfrost CF-500	485 л	08.2018	96	08.2024
3.7.	морозильная камера		Italfrost CF-400	485 л	12.2015	96	08.2024
3.8.	морозильная камера		Frostor CF400S	380 л	08.2018	96	08.2024
3.9.	ларь морозильный		Frostor CF 400S	380 л	04.2020	72	08.2024
3.10.	холодильник	для хранения продуктов	POLAIR ШХ-	700 л	02.2008	96	08.2024

			07ДС				
3.11.	холодильник		ZANUSSI (2416)	-		96	08.2024
3.12.	холодильник		Samsung		12.2013	96	08.2024
3.13.	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	-	02.2008	96	08.2024
4. Измерительное							
4.1.	весы напольные	для взвешивания продукции	Масса мидл	-	07.2023	72	08.2024
4.2	овоскоп	для использования в качестве переносного светового прибора для визуального контроля качества куриных яиц	ОН-10	-	2022	36	08.2024

7.4. Характеристика обеденного зала



Помещение № 39 – 237,1 м²
Посадочных мест – 250 (по проекту)

№ п/п	Наименование оборудования / мебели	Характеристика оборудования / мебели обеденного зала			
		кол-во	дата начала эксплуатации	процент изношенности	перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	Стол обеденный	52	09.1994	100	-
2	Табурет	312	09.1994	100	-
3	Стенды - 0109-0110	2	09.2023	33	-
4	Рециркулятор настенный	1	11.2019	100	-
5	Печь микроволновая - 0116	1	09.2023	20	-
6	Кофеварка - 0118	1	09.2023	20	-
7	Чайник - 0117	1	09.2023	20	-
8	Диван – 21013600107-110	4	09.2023	14	-
9	Стул (учит.) – 0093-0104	12	09.2023	14	-

10	Стол (учит.) – 41013600450	3	09.2023	10	-
11	Стол (старшая школа) - 0900	8	09.2023	10	-
12	Табурет (старшая школа) - 0095	36	09.2023	33	-
13	Вазон	3	09.2023	33	-
14	Стул (старшая школа) - 0089	8	09.2023	20	-

7.5. 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

Дополнительно:

1. Договор на проведение метрологических работ: ОАО "Медтехника -1" от 22.02.2024 г. № 312.
2. Проведение ремонта – разовые договора по мере необходимости.
3. План приобретения нового и замена старого оборудования на 2023/2024 год:
 - ✓ Бактерицидная установка – 2 шт.
 - ✓ Весоизмерительное оборудование – 5 шт.
4. Ответственный за состояние оборудования – Александрова Наталья Алексеевна, 8-81370-58-456, nata.agschool@mail.ru
5. График санитарной обработки оборудования: ООО «СТК»

8. Штатное расписание работников пищеблока

Штатное расписание сотрудников пищеблока установлено ООО «СТК».

9. Форма организации питания обучающихся:

- предварительное накрытие столов;
- самообслуживание;
- меню по выбору.

10. Перечень нормативных и технологических документов:

МОБУ «СОШ «Агалатовский ЦО»	ООО «СТК»
✓ примерное двухнедельное меню ✓ ежедневное меню ✓ график приема пищи (Приложение к приказу № 217 от 30.08.2024) ✓ приказ о составе бракеражной комиссии № 217 от 30.08.2024 ✓ график дежурства преподавателей в столовой ✓ положение об организации питания обучающихся (Приложение к приказу № 209 от 30.08.2024) ✓ акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году (Приказ от 04.06.2024 № 158) ✓ программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся (план работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся Приложение к приказу №	✓ технологические карты на блюда и изделия по меню и их калькуляцию; ✓ приходные документы на продукцию; ✓ документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продтоваров (декларации о соответствии, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства; накладные с указанием сведений о декларациях соответствия, сроках изготовления и реализации продукции); ✓ информацию об исполнителе и услугах; ✓ журналы и инструкции по охране труда; ✓ результаты производственного контроля ХАССП. - прочие журналы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20: ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; ✓ Гигиенический журнал(сотрудники);

300 от 13.09.2024) ✓ приказ об организации питания № 217 от 30.08.2024 ✓ требования к информации по питанию, размещенной на сайте школы ✓ наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования; ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции; ✓ Ведомость контроля за рационом питания.
--	---