

Муниципальное казённое
общеобразовательное
учреждение «Кировский
сельский лицей»



Муниципальн шанһа олна
сурһулин учреждень
«Кировск селэнэ лицей»

359051 Республика Калмыкия, Городовиковский район, п. Лазаревский,
пер. Учительский,15 тел: (8-847-31) 9-92-25
E-mail: kirovskayashkola@yandex.ru

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА И
УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
В МКОУ «КИРОВСКИЙ СЕЛЬСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

Перечень документов:

- Паспорт пищеблока.
- Информация по столовой в МКОУ «Кировский сельский лицей».
- Перечень оборудования школьной столовой МКОУ «Кировский сельский лицей».
- Перечень оборудования пищеблока МКОУ «Кировский сельский лицей».
- Перечень оборудования складского помещения МКОУ «Кировский сельский лицей».
- Ведомость на технические средства склада.
- Фотографии.

**ПАСПОРТ
пищеблока**

Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
МКОУ «Кировский сельский лицей»

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 480 Фактическое число детей 173

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	
Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	<i>нет</i>
Буфет-раздаточная	<i>нет</i>
Буфет	<i>нет</i>
Помещение для приема пищи	<i>да</i>
Отсутствует все вышеперечисленное	

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет):

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	<i>централизованное</i>
Горячее водоснабжение (указать источник)	<i>бойлер на 200л.</i>
Наличие резервного горячего водоснабжения	<i>нет</i>
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	<i>автономное</i>
Водоотведение	<i>выгреб(септик на</i>

- централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	10кубов)
Вентиляция (механическая)	механическая

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	нет	
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	нет
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	да
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	нет	
Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Количество посадочных мест в обеденном зале:48

6. Характеристика пищеблока:

Набор помещений	Площадь (м ²)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	148м	-столы обеденные-12шт.; -стулья-48шт.		раковина для мытья рук-3шт.
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
Раздаточная зона		-шкаф для хранения хлеба-1шт.; -стол готовой продукции-1шт.;		
Овощной цех		-		

Холодный цех	-	-	-	-
Мясорыбный цех	-	-	-	-
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех		<p>-плита электрическая-3шт.;</p> <p>-жарочный шкаф-1шт.;</p> <p>-зонт вентиляционный-1шт.;</p> <p>-столы производственные для разделки мяса, мяса кур, рыбы, кондитерских изделий, овощей, готовой продукции-2шт.;</p> <p>-весы электронные-1шт.;</p> <p>-стеллаж для сушки посуды-2шт.;</p> <p>-полка для хранения разделочных досок-2шт.;</p> <p>-магниты для хранения ножей</p>	<p>-холодильник «Норд» для хранения суточных проб</p>	

		для рыбы, мяса, овощей, готовой и сырой продукции-2шт.;		
Моечная для мытья столовой посуды и куханной		Моечная ванна (трёхсекционная) стол для чистой посуды; -стеллаж для хранения посуды- 2шт.;		
Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		шкаф-1шт.		
Склады		-стеллажи для хранения продуктов питания		
Буфет		-		
Для пищеблока: буфет-раздаточная				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
Для пищеблока: комната для приема пищи				
Комната для приема пищи	-	-	-	-

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		-стеллажи 3шт. - естественная вентиляция (отдушины) 2шт.

		- морозильный ларь « Атлант»- 1 шт.; -холодильник « Атлант» для мясной-1 шт.; -холодильник «Стинол» для молочной продукции-1 шт
Склад скоропортящихся продуктов		-

Овощехранилище		
Складское помещение для холодильного оборудования		
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	-
Гардеробная персонала совмещеная	-	шкаф-1шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	1	4	До 3 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	3	До 3 лет	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	да
Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	нет

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 36чел.

- через раздачу (кол-во детей) 100чел.

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) да.

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится.

14. В Школе обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/ не используются, если используются, то какие и сколько раз в неделю.

15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю.

16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю.

17. Договор на дератизацию (б/ №) от 20.04.2021г.

18. Договор на дезинсекцию (б/ №) от 20.04.2021г.

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ 006318 от 18.01.2021г .
ООО«Специализированное автомобильное хозяйство».

Дата «01» сентября 2021г.

Руководитель _____



(подпись)

Гофарт Ирина Викторовна
(расшифровка подписи)

Информация по столовой.
**В Муниципальном общеобразовательном учреждении «Кировский сельский лицей»
имеется**

Кухня-50 кв.м.

Столовая-130 кв.м.

Пищеблок обеспечен кухонным инвентарем и посудой. В наличии имеется следующее оборудование:

Холодильник бытовой-3 шт.

Морозильная камера «Атлант»-1шт. -2011 год.

Плита электрическая-2 шт . Духовой шкаф-1 шт . Плита электрическая промышленная 1шт.. Сушилка для рук-1 шт. Шкаф для рабочей одежды.

Разделочный стол-2 шт.

Стол для готовой продукции-1шт.

Стол для сырой продукции-1 шт.

Стол для грязной посуды-2 шт.

Моечные ванны -3 шт.

Бойлер для подогрева воды-1 шт.

Водоснабжение пищеблока - осуществляется подача воды на моечные ванны.

Кухонной посудой пищеблок оснащен на 100%.

Для обработки кухонного инвентаря используется дезинфицирующие средства - «Дезактив хлор» , моющие средства –«Аос» и «Тест».

Для мытья рук - раствор хлорамина и хоз. мыло.

В школе организовано горячее питание - завтраки.

На кухне работают старший повар – Шевченко И.Н., помощник повара- Назаренко А.В..

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ
Школьной столовой
МКОУ «Кировский Сельский Лицей»

1.	Стулья	48 шт.	инв. №1101040002057
2	Стол	12шт.	инв. №11010400020577
3	Стол для грязной посуды	2 шт.	инв. №11010400020577
4	Рециркулятор	3шт	инв. № 110113400291 инв. № 110113400290 инв. № 1101134000335
5	Раковина для мытья рук	3шт	инв. № 110126000453
6	Электросушилка	1шт.	инв. № 1101260004512
7	Шторы	8шт.	инв. № 1101260002203
-			

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ
Пищеблока
МКОУ «Кировский Сельский Лицей»

1.	-Стулья -	4шт.	н/у10000025
	-Шкаф для рабочей одежды-	1шт	н/у10000025
	Шкаф для хлеба	1 шт.	н/у 10000025
	- Стол для раздачи	1 шт.	н/у 1000025
	Рабочий стол	1 шт.	н/у10000025
	Вытяжной зонт	2 шт.	н/у10000025
	- холодильник .	1 шт	инв.№11010400020557
	- водонагреватель-	1 шт	инв.№11010100020557
	Плита электрическая	2 шт.	инв.№11010400020577
	Плита электрическая 6(КОМФ)	1шт	инв.№1101040003554
	Стол для сырой продукции-	1 шт.	инв.№ .№11010400020577
	Стол для готовой продукции	1 шт.	инв.№11010400020577
	Стол для грязной посуды	2 шт.	инв.№11010400020577
	Моечные ванны	3 шт .	инв.№11010400020577
	Стеллаж для посуды	2шт .	инв.№11010400020577
	Духовой шкаф	1 шт.	н/у1000025
2.			
-			

Исполнитель : завхоз – Тимошевская Г.В.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ
Складского помещения
МКОУ «Кировский Сельский Лицей»

	Шкаф для инвентаря	1 шт
	Ведро для мытья окон (пищблока)	1 шт
	Ведро для мытья окон (столовой)	1 шт
	Ведро для мытья панелей (пищблок)	1 шт
	Ведро для мытья полов (пищблока)	1 шт
	Ведро для мытья полов (столовой)	1 шт
	Ведро для мытья полов (склад)	1 шт
	Швабра(столовая, пищблок ,склад)	4 шт
	Шкаф для хранения дез. средств.	1 шт
	Ёмкость для разведения дез.раствора(пол)	1 шт
	Ветошь для мытья (окон,панелей,полов)	10 шт
-		

Инвентарная Ведомость на технические средства
кабинета Склад

№п/п	Наименование ТСО	Марка	Инвентарный номер
1	Холодильник	"Стинол"	11010400000183.
2	Холодильник	"Атлант" 2826	11010400020573.
2	Морозильная камера	"Атлант"	1101050000113.
3	Холодильное оборудование		110104000800038.

Ответственное лицо



Тимошевская Г.В.