

**1.Общие сведения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательного учреждения | Муниципальное автономное образовательное учреждение  Гагаринская средняя общеобразовательная школа |
| 2. | Адрес | 627704, Россия, Тюменская область, Ишимский район, село Гагарино, улица Новая, дом 30. |
| 3. | ФИО руководителя | Астанина Светлана Робертовна |
| 4. | Количество обучающихся | 259 |
| 5. | Общая площадь | 80,9 |

**2. В образовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-доготовочная (работаюшая на полуфабрикатах) | Нет |
| 3 | Столовая-раздаточная | Нет |
| 4 | Буфет | Нет |

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  | Да/нет |
| 1 | **Водоснабжение**  - централизованное  - от сетей населенного пункта;  - собственная скважина учреждения;  - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;  - вода привозная;  -прочие. | Да  Нет  Да  Нет  Нет  Нет |
| 2 | Горячее водоснабжение (указать источник) | электроводонагреватель |
| 3 | Наличие резервного горячего водоснабжения | нет |
| 4 | **Отопление**  - централизованное  - от сетей населенного пункта;  - собственная котельная | Нет  Нет  Да (обслуживает «Коммунальщик») |
| 5 | **Водоотведение**  - централизованное  -в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - септик во дворе школы | Нет  Нет  Да  Нет  Нет |
| 6 | Вентиляция (механическая) | Да |

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  | 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 ЧП, обслуживающего школу | Да |
| 5 | Специализированный транспорт отсутствует | Нет |

**5.Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Перечень оборудования | Имеется (шт.) |
| Холодный цех | - Холодильник бытовой с морозильной камерой  - Морозильный ларь  - Производственный стол  - Весы настольные циферблатные (10 кг) | 3  1  1  1 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | - Моечная ванна  - Производственный стол  - Мойка для мытья рук | 1  2  1 |
| Мясо-рыбный цех | - Производственный стол  - Электромясорубка МИМ 300  - Моечная двухсекционная ванна  - Морозильный ларь  - Весы настольные циферблатные (10 кг) | 3  1  1  1  1 |
| Горячий цех | - Производственный стол:  «хлеб»  «холодные закуски»  - Электрическая плита 4-х конфорочная 4ШМ  - Протирочная машина МПО-1-01  - Кухонные весы электронные  - Шкаф для хранения хлеба  - Мойка для мытья рук  - Пароконвектомат | 3  1  2  2  1  1  1  1  1 |
| Моечная кухонной посуды | - Моечная 3-х секционная ванна  - Моечная 2-х секционная ванна  - Моечная 1-х секционная ванна  - Стеллаж  - Водонагреватель 80л.  - [Система](https://vipecology.ru/product/promyshlennyi_obratnyi_osmos_re1000_1000_lchas) водоочистки  - Производственный стол | 1  1  1  2  2  1  3 |
| Слад №1 | - Стеллаж  - Шкаф | 1  1 |
| Слад №2 | - Шкаф  - Стеллаж | 4  1 |
| Раздаточная зона | - Мармиты для первых блюд  - Мармиты для вторых блюд  -стол для приборов и подносов | 2  1  2 |

**6.Обеспеченность посудой и кухонным инвентарем**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Обеспеченность |
| Кухонная посуда  - Бак из нержавеющий стали:  -20 л.  -15 л.  - Чайник эмалированный 3 л.  - Сковорода чугунная  - Ковш эмалированный  - Таз эмалированный 10л  - Нож  Тарелки  Стаканы  Ложки  Вилки  Сито | 1 шт. (для 1-го блюда)  8 шт. (2 шт. для 1-го блюда, 3 шт. для 2-го блюда, 3 шт. для 3-го блюда)  1 шт.  1 шт.  2 шт.  11 шт.  9 шт. (для хлеба, масла, сыра, мяса вареного, мяса сырого, рыбы сырой, овощей сырых, холодные закуски, курица сырая)  182 шт. (91 шт. для 1-го блюда, 91 шт. для  2-го блюда)  79 шт.  91 шт.  91 шт.  3 шт. |
| Кухонный инвентарь:  - Доска разделочная  - Ведро  - Ведро – дуршлаг  - Веселко  - Противни из нержавеющей стали  - Поднос пластиковый  - Терка металлическая  - Щетка – сметка для хлебного шкафа | 9 шт. (для хлеба, масла, сыра, мяса вареного, мяса сырого, рыбы сырой, овощей сырых, холодные закуски, курица сырая)  2 шт.  1 шт.  1 шт.  2 шт.  1 шт.  1 шт.  1 шт. |

**7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Перечень оборудования | Имеется (шт.) |
| Санузел для сотрудников пищеблока | Унитаз  Мойка для мытья рук  Ведро  Швабра | 1  1  1  1 |
| Гардеробная персонала | Стол  Стулья  тахта | 1  2  1 |
| Душевые для сотрудников пищеблока | нет |  |

**8.Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во  ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Повар | 1 | 1 | 4 | 15 | да |
| Рабочий кухни | 1 | 1 | - | 3 | да |