

ОСНАЩЕНИЕ
столовой общеобразовательной организации
МКОУ «Заковряшинская СОШ»
(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) **658747, Алтайский край, Крутихинский район, село Заковряшино, улица Воронежская, 40**

1.1. Здание построено **по проекту** или приспособленное (нужное подчеркнуть)

1.2. Количество этажей **2**.

1.3. Проектная мощность **192 человек**.

1.4. Фактическая наполняемость **115 человека**.

1.5. Количество смен **1 смена**.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, **приспособленный**) (нужное подчеркнуть), общая площадь **41 м²**.

2.2. Количество посадочных мест **40 мест**.

2.3. Площадь на одно посадочное место **1 м²**.

2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (исключаются покрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол **Столов – 5 штук, стульев – 40 штук, посадочных мест за одним столом 8 штук**.

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале **3 шт.**

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале **0 шт.**

3. Пищеблок

3.1. По какому проекту построен пищеблок: работающий на сырье (**имеет цеховое деление**), доготовочная (минимальный набор помещений) или буфет-раздаточная (нужное подчеркнуть).

3.2. Общая площадь (м²) 18

3.3. Складские помещения

3.3.1. Для сыпучих продуктов (при наличии) _____ 1 _____ (площадь, м²) _____ 4 _____.

3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы)

3.3.2. Складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии) 1 (площадь, м²) 6 .

3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы) стеллаж – 1, холодильные шкафы – 2 (износ 50%).

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников среднетемпературные – 2 шт., V-2м.куб.; для хранения продуктов

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) 1 (площадь, м²) 4.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа производственные столы – 2 (50%), овощерезательная машина – 1 (60%)

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн Производственный стол – 1 шт (для резки овощей, степень износа - средняя), моечные ванны – 2 шт (средняя), раковина – 1 шт (средняя).

3.5. Мясорыбный цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 5

3.5.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, и др.), степень их износа холодильник среднетемпературный – 1 шт (средняя), производственные столы – 3 шт (средняя)

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук (производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы), степень износа производственных столов и моечных ванн производственные столы – 3 шт (для разделывания мяса, птицы и для разделывания рыбы, средняя), моечные ванны – 2 шт (средняя), раковина для мытья рук – 1 шт (средняя).

3.6. Мучной цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 4

3.6.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, условия для просеивания муки и др.), степень их износа тестомесильная машина – 1 шт (средняя), пекарский шкаф – 1 шт (низкая).

3.7. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) в пищеблоке (площадь, м²) --

(производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук и др., степень износа оборудования и производственных столов, при отсутствии указать место для хранения нарезки хлеба)

производственный стол для нарезки хлеба – 1 шт (средняя)

3.8. Горячий цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 7

3.8.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень из износа **Электрическая плита – 2 шт (низкая), духовой шкаф – 1 шт (низкая), контрольные весы – 1 шт (средняя), холодильник среднетемпературный – 1 шт (низкая).**

3.8.2. Перечень, количество и назначение производственных столов (**3**), моечных ванн и наличие раковины для мытья рук (**1**), степень износа производственных столов и моечных ванн (**средняя**)

3.9. Раздаточная зона (при наличии) 1 (площадь, м²) 3

3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.), степень их износа **мармит – 1 шт (средняя)**

3.10. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) 1 (площадь, м²) 11

3.10.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук **стол – 1 шт, трёхсекционная ванна – 1 шт, двухсекционная ванна – 2 шт, раковина для мытья рук – 1 шт, стеллаж для хранения посуды – 2 шт**

3.11. Количество и состояние столовой посуды

3.11.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл **125 шт,**

3.11.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл **120 шт,**

3.11.3. Стаканов (кружек) **123 шт,**

3.11.4. Ложек из нержавеющей стали **130 шт,**

3.11.5. Вилки из нержавеющей стали **130,**

3.11.6. Количество разделочных ножей **14 шт.**

3.11.7. Количество разделочных досок **12 шт.**

3.11.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости **0.**

3.12. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры) **водонагреватели накопительные – 2 шт по 80, 100 литров.**

3.13. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока заведующая столовой – 0,5, повар – 1, помощник повара-1; 2 человека

3.13.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника) **заведующая столовой (среднее специальное), повар (среднее специальное, воспитатель ДОУ) помощник повара(среднее специальное, швея)**