

**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 м<sup>2</sup>**.

2.2. Количество посадочных мест **48 мест**.

2.3. Площадь на одно посадочное место **1 м<sup>2</sup>**.

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 – 6 штук, стульев – 48 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 **2 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 (м<sup>2</sup>) 72**

**3.3. Складские помещения**

**3.3.1. Для сыпучих продуктов** (при наличии) \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_ (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_ 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, м<sup>2</sup>) **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 – 1 (износ 50%)**.

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников **среднетемпературные – 1 шт., V-2м.куб.; для хранения продуктов**

**3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей)** (при наличии) **1** (площадь, м<sup>2</sup>) **6**.

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 (20%), овощерезательная машина – 1 (0%), картофелечистка-1 (0%)**

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 – 0%), моечные ванны – 2 шт (0%), раковина – 1 шт (0%)**.

**3.5. Мясорыбный цех** (при наличии) **1** (площадь, м<sup>2</sup>) **6**

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 разрубка мяса, и др.), степень их износа **холодильник среднетемпературный – 1 шт (средняя), производственные столы – 3 шт (0%), мясорубка – 1 шт. (0%)**

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, 0%), моечные ванны – 2 шт (0%), раковина для мытья рук – 1 шт (0%)**.

**3.6. Мучной цех** (при наличии) **1** (площадь, м<sup>2</sup>) **2**

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, м<sup>2</sup>) **--**

(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 (низкая), раковина -1 шт (низкая)**

**3.8. Горячий цех (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 10**

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 – 1 шт (низкая), духовой шкаф – 1 шт (низкая), контрольные весы – 1 шт (средняя), холодильник среднетемпературный – 1 шт (низкая), пароконвектомат- 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, м<sup>2</sup>) 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 (низкая)**

**3.10. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 10**

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 – 3 шт**

**3.11. Количество и состояние столовой посуды**

3.11.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл **150 шт,**

3.11.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл **150 шт,**

3.11.3. Стаканов (кружек) **150 шт,**

3.11.4. Ложек из нержавеющей стали **150 шт,**

3.11.5. Вилки из нержавеющей стали **150,**

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 – 1 шт на 100 литров.**

**3.13. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока заведующая столовой – 0,5, повар – 1, помощник повара-1; 3 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)**