

АКТ ПРОВЕРКИ ПИЩЕБЛОКА

Адрес месторасположения Телефон	<u>муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Камсакская основная общеобразовательная школа»</u> <u>Оренбургская область, Домбаровский район, с.Камсак, ул.Школьная, д.17</u> <u>8-35367-25424</u>
эл/почта	<u>mou11-22@mail.ru</u>

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Руководитель образовательной организации Сармасина Айжамал Исенгельдиновна

Ответственный за питание обучающихся Мендыбаева Гульсум Туретаевна

Численность педагогического коллектива 5 чел

Количество классов по уровням образования

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	1	2	2
2	2 класс	0	0	0
3	3 класс	1	1	2
4	4 класс	0	0	0
5	5 класс	0	0	0
6	6 класс	1	1	1
7	7 класс	1	2	2
8	8 класс	1	2	2
9	9 класс	1	1	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	3	3	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Учащиеся 5-8 классов	6	6	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	100
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	9	9	100
	в том числе льготных категорий	9	9	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	3	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
2	Учащиеся 5-8 классов	6	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	9	0	
	в том числе льготных категорий	9	0	

2.3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	
Контактные данные: тел. эл. почта	
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

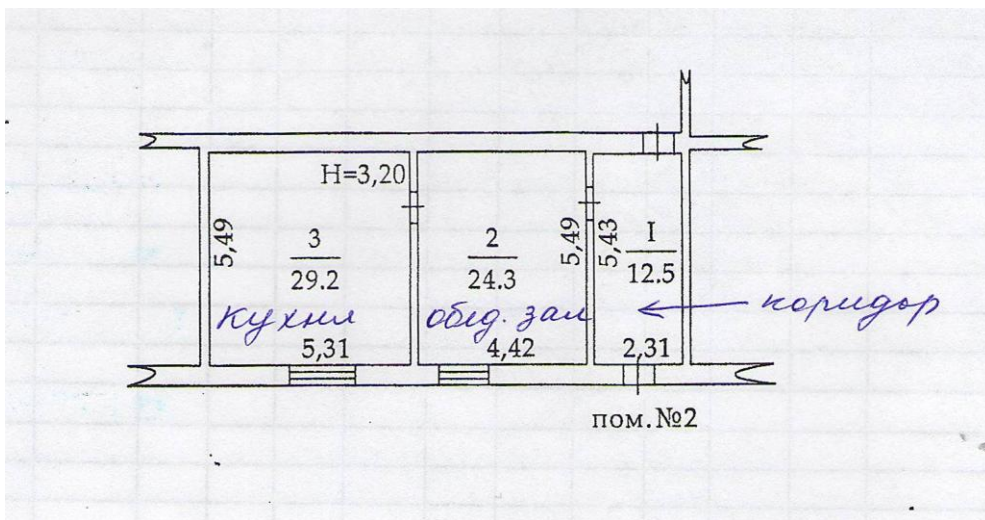
2.4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт образовательной организации -транспорт оператора питания -транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию -арендуемый транспорт
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания

2.5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, <u>водонагреватель</u> , резервное горячее водоснабжение)
Отопление	(централизованное, собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, <u>другие</u>)
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)

2.6. Проектная мощность(план-схема расположения помещений) пищеблока -60 человек



2.7. Материально-техническое оснащение пищеблока:
Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещением ²			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения				
2	Производственные помещения		29,2		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех				-
2.6	Холодный цех				-
2.7	Мучной цех			-	-
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба			-	-
2.10	Помещение для обработки яиц			-	-
2.11	Моечная кухонной посуды				-
2.12	Моечная столовой посуды				-
2.13	Моечная и кладовая тары				--
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				

8.1 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
		<ul style="list-style-type: none"> Газовая плита на 4 конфорки; 	1			50
		<ul style="list-style-type: none"> электроплиты на 4 конфорки; 	2			50
		<ul style="list-style-type: none"> Кухонный комбайн; 	1			50
		<ul style="list-style-type: none"> электромясорубка; 	1			10
		<ul style="list-style-type: none"> СВЧ- печь 	1			100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением А**.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки проф.осмотра
1	Тепловое						
2	Механическое						
3	Холодильное		Свияга 445	Россия		15	
			веКО			15	
			свияга			-	
			Орск 24			15	
4	Весозмерительное		TBS - 602- A2	Россия		10	
			МК-15,2 ТН21			15	

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	-	-	-	-
2	Механическое	-	-	-	-	-	-
3	Холодильное	-	-	-	-	-	+
4	Весозмерительное	-	-	-	-	-	-

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой -, площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
	кухня	1, 29,2

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Количество ставок	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Зав. производством						
2	Технолог						
3	Повар	1	100	Ср проф		3	+
4	Рабочие кухни (помощники повара)						

11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол
- меню по выбору

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты(ТК)
- Техничо- технологические карты(ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- Накопительная ведомость
- График приема пищи.
- Гигиенический журнал(сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания