**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. | ДаНет ДаНетНетНет |
| 2 | Горячее водоснабжение (указать источник) | электроводонагреватель |
| 3 | Наличие резервного горячего водоснабжения | нет |
| 4 | **Отопление**- централизованное- от сетей населенного пункта;- собственная котельная | НетНетДа (обслуживает «Коммунальщик») |
| 5 | **Водоотведение** - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - септик во дворе школы  | НетНетДаНетНет |
| 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) | 3111 |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | - Моечная ванна- Производственный стол- Мойка для мытья рук | 121 |
| Мясо-рыбный цех | - Производственный стол- Электромясорубка МИМ 300- Моечная двухсекционная ванна- Морозильный ларь- Весы настольные циферблатные (10 кг) | 31111 |
| 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 | 312211111 |
| 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 | 1112213 |
| Слад №1 | - Стеллаж- Шкаф  | 11 |
| Слад №2 | - Шкаф- Стеллаж | 41 |
| Раздаточная зона  | - Мармиты для первых блюд- Мармиты для вторых блюд -стол для приборов и подносов  | 212 |

**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- НожТарелки СтаканыЛожкиВилкиСито | 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 | УнитазМойка для мытья рукВедроШвабра | 1111 |
| Гардеробная персонала | СтолСтульятахта | 121 |
| Душевые для сотрудников пищеблока | нет |  |

**8.Штатное расписание**

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