

2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность обучающихся	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Обучающиеся 1 – 4 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
2.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3.	Обучающиеся 5 – 9 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
4.	Обучающиеся 10 – 11 классов			
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

3. Модель предоставления услуги питания**3.1 Общие сведения об операторе питания (если аутсорсинг)**

Фирменное наименование уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя	
Место нахождения (адрес)	
Фамилия, имя, отчество руководителя (если имеется)	
Государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица/ИП (ОГРН/ЕГРИП)	
Режим работы	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	
Информация об основаниях оказания услуг по организации питания (реквизиты договора/контракта)	
Дата заключения договора/контракта	
Длительность договора/контракта	

3.2 Общие сведения (если самостоятельно)

Фамилия, имя, отчество заведующего производством	
Место нахождения (адрес)	
Режим работы пищеблока	
Контактный телефон	
Официальный сайт/ссылка на страницу "Организация питания в ОО"	

4. Тип пищеблока

№ п/п	Тип пищеблока	Да/нет	Проектная мощность
1.	Столовая, работающая на сырье		

2.	Столовая доготовочная (работающая на полуфабрикатах)		
3.	Буфет-раздаточная		
4.	Буфет		
5.	Помещение для приема пищи (из расчета количества обучающихся)		
6.	Отсутствует все вышеперечисленное		

5. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока

6. Экспликация (план-схема) обеденного зала

количество посадочных мест по проекту _____

фактическое количество посадочных мест _____

7. Инженерное обеспечение пищеблока

7.1. Водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
7.2. Горячее водоснабжение (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	
7.3. Отопление (да/нет)	
централизованное	
собственная котельная и пр.	
7.4. Водоотведение (да/нет)	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
7.5. Вентиляция (да/нет)	
естественная	
механическая	

8. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

№ п/п	Транспорт	(да/нет)
1.	Специализированный транспорт школы	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	
6.	Иной вид подвоза (указать)	

9. Материально-техническое оснащение пищеблока (в зависимости от модели предоставления питания)

9.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее	
							оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	кол-во, штук
Обеденный зал		Столы обеденные						
		Стулья						
		Раковины для мытья рук						
Раздаточная зона		Электрополотенца						
		Мармит 1-х блюд						
		Мармит 2-х блюд						
		Мармит 3-х блюд						
		Холодильный прилавок (витрина, секция)						
		Прилавок нейтральный						
		Прилавок для столовых приборов						
		Другое						
		Плита электрическая 4-х конф.						
	Горячий цех		Жарочный (духовой) шкаф					
		Котел пищеварочный						
		Электрическая сковорода						
		Зонт вентиляционный						
		Пароконвектомат						
		Столы производственные						
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная						
		Универсальный механический привод для готовой продукции						
		или овощерезательная машина с протирочной						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее	
							оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	кол-во, штук
Холодный цех		насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		Весы электронные для готовой продукции						
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)						
		Миксер 10-20л						
		Тележка сервировочная						
		Тележка для сбора грязной посуды						
		Хлеборезка						
		Шкаф для хранения хлеба						
		Подставки под кухонный инвентарь						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Раковина для мытья рук						
		Другое (умывальник)						
		Стол						
		производственныйнет						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Универсальный механический привод или овощерезательная машина						
Бактерицидная установка								
Моечная ванна								
Весы электронные								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Догоготовочный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Моечная ванна						
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции						
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
Мучной цех		Тестомесильная машина						
		Пекарский шкаф						
		Стеллаж кухонный						
		Моечная ванна						
		Весы электронные						
		Раковина для мытья рук						
Помещение для обработки яйца		Моечная ванна 3-х секционная						
		или Моечная ванна 1-0 секционная и 2 емкости						
		Стол производственный						
		Шкаф холодильный						
		Овоскоп						

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Электропривод для сырой продукции						
		или электромсорубка						
		Весы электронные						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Полка для разделочных досок						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
Овощной цех (первичной обработки)		Стеллаж кухонный настенный						
		Весы						
		Стеллаж кухонный						
		Картофелеочистительная машина						
		Раковина для мытья рук						
Овощной цех (вторичной обработки)		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стол производственный						
		Овощерезательная машина						
		Стеллаж кухонный настенный						
		Стеллаж кухонный						
	Весы							

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Раковина для мытья рук						
		Моечная ванна 2-х секц.						
		Стеллаж кухонный						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель						
		Раковина для мытья рук						
		Стол для сбора отходов						
		Стол производственный						
		Моечная ванна 3-х секц. для столовой посуды						
Моечная столовой посуды		Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов						
		Посудомоечная машина						
		Стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды						
		Стеллаж (шкаф) для хранения стаканов						
		Зонт вентиляционный						
		Водонагреватель проточный						
		Раковина для мытья рук						
		Шкаф для уборочного инвентаря						
		Душевой поддон						
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств						
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря								

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во, шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования)	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям действующих СанПиН	
							кол-во, штук	
Склад для хранения овощей		Раковина для мытья рук						
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей						
		Стеллажи						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для сыпучих продуктов		Подтоварники						
		Стеллажи						
		Подтоварники						
		Шкаф холодильный среднетемпературный						
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный						
		Шкаф холодильный низкотемпературный						
		Подтоварник						
Загрузочная продуктов		Весы товарные электронные						

9.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования						сроки профилактического осмотра
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы		
1.	Тепловое							
2.	Механическое							
3.	Холодильное							
4.	Весоизмерительное							

9.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика мероприятий					график санитарной обработки оборудования
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	
1.	Тепловое						

