

Судово-следственный отдел СУ СКР по
Вологодской области
Казанцева Е.А.

Утверждаю
Директор МАОО СОШ
С.Казанцева

26.06.201

по состоянию на 26.06. 2018 г.

1. Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4»
2	Адрес	624810, Свердловская область, Сухоложский район, с.Курьи, ул. Школьная, 12-а
3	Ф.И.О. руководителя	Казанцева Елена Сергеевна
4	Количество учащихся	227 чел.
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	Образовательное учреждение	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
5.2.	Комбинат питания	ООО «Резерв Школьное питание»
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+
5.3.	Школьно-базовая столовая	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.4.	ИП и ЧП	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания(поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.5.	Другие	-
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	-
6.1.		-
6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	-
6.1.2	пищеблок сдан в аренду	+
6.1.3	число работающих на пищеблоке всего	4
	Из них имеющих специальное образование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	-
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе	+

	водопровода в ОУ	
6.1.5	Привитость персонала пищеблока ОУ (число сотрудников):	3
	Против дизентерии Шегеллвак (число сотрудников)	1
	Против вирусного гепатита А (число сотрудников), из них:	3
	число сотрудников привито без скрининга	-
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	-
	Число сотрудников серонегативных, из ни привито:	-
	однократно	-
	двухкратно	-
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав. производством)	Тимофеева Галина Семеновна
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	-
6.3.3.	Доготовочная, но работающая на полуфабрикатах	-
6.4.	Общая площадь предприятия (кв.м.), в т.ч.	123,7
а)	складские помещения	12,2
б)	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6,5
в)	Овощной цех вторичной обработки овощей	-
г)	Холодный цех	-
д)	Помещение для обработки яиц	-
е)	Мясо-рыбный цех	4,9
ж)	Доготовочный цех	-
з)	Мучной цех	--
и)	Горячий цех	41.1
к)	Помещение для нарезки хлеба	-
л)	Моечная для мытья столовой посуды	4,3
м)	Моечная кухонной посуды	-
н)	Моечная тары	ванны
о)	раздача	8,6

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется в шт.	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
	Стеллажи	2	-	-

	Подтоварники	4	-	-
Склады	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1	-	-
	в т.ч. ШХ -1,4	-	-	-
	ШХ – 0,7	1	-	
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	-	-	-
	В том числе: холодильные камеры	-	-	-
	Низкотемпературные лари	3	-	-
	Весы (электронные)	1	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	-	-
	Картофелеочистительная машина	1	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Моечные ванны (не менее двух) (2-х секц.)	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Шкаф холодильный	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух)	-	-	-
	Моечная ванна (не менее 2)	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Холодильник	-	-	-
	Весы	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-
	Бактерицидная установка для обеззараживания	-	-	-
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	-	-	-
	Весы	--	--	-
	Раковина для мытья рук			

Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, птицы) – не менее трех	2	-	-
	Контрольные весы	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-	-	-
	Электромясорубка	-	-	-
	Колода для разруб мяса	-	-	-
	Моечные ванны (не менее 2)	1(2-х секционная)	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	-	-	-
	Три моечных ванны (емкости)	-	-	-
	Емкость для обработанного яйца	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Производственные столы (не менее 2)	-	-	-
	Тестомесильная машина	-	-	-
	Контрольные весы	-	-	-
	Пекарский шкаф	-	-	-
	Стеллажи	-	-	-
	Моечная ванна	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Условия для просеивания муки	-	-	-
Доготовочный цех	Производственные столы	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (в т.ч. лари)	-	-	
	овощерезка	-	-	-
	Моечные ванны (не менее 3)	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	4	-	--
	Электрическая плита	1	--	-
	Электрическая сковорода	-	-	-
	Духовой (жарочный)	1	-	-

	шкаф			
	Пекарский шкаф	-	-	-
	пароконвектомат	-	-	1
	Электропривод для готовой продукции	-	-	-
	УКМ	2	-	-
	Электрокотел	-	-	-
	Весы	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Среднетемпературный холодильник		-	-
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	1	-	-
	Посудомоечная машина	1	-	-
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов	1	-	-
	Стеллаж (шкаф)	1	-	-
	Раковина для мытья рук	-	--	-
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	1	-	-
	Стеллаж	1	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-
	Необходимо установить: -мармит; - кухонную тележку; Посудомоечную машину	- - -	- - -	- - -

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда(фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100% обеспеченность тарелками;	-
	1000% обеспеченность кружками	-
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	-
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	-	-
Кухонная посуда (из нержавеющей стали) Кастрюли (7-10 литров) Сковороды Ковши Миски для приготовления	5 бачков	-
	4 протвinea	-
		-
		-
		-

салатов (с крышкой) (любой материал)		-
Таз (из нержавеющей стали)		-
Кухонный инвентарь:		
ножи	11	-
разделочные доски,	10	-
и т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%	
Мясорубка для рыбы	-	-
Мясорубка для куры	-	-
Психрометр в овощной цех	-	-
Кондиционеры для поддержания температуры в складе и овощном цехе	-	-
Сетчатые стеллажи для чистой посуды	-	-
Приточно-вытяжная вентиляция в складском помещении	-	-
Помещение для раздевалки персонала	-	-
Помещение для хранения моющих средств	-	-