

Управление образования администрации  
Каргопольского муниципального округа Архангельской области

**Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №3»  
структурное подразделение «Казаковская начальная школа – детский сад»**

ул. Победы, д. 4, д. Казаково,  
Каргопольский округ, Архангельская область, 164142  
тел. (81841) 6-21-94, e-mail: [kazwkola@mail.ru](mailto:kazwkola@mail.ru)

---

**Сведения по укомплектованию пищеблока**

1. Пищеблок образовательного учреждения (общая площадь 60,5 кв.м., высота 3м.), 1 этаж; оборудование: водонагреватель Аристон, 100 л., плита электрическая 4-х конфорочная с духовкой, плита электрическая 4-х конфорочная, электрическая мясорубка Торгтехмаш ТМ-12 (Боровичи), холодильное оборудование: бытовые холодильники «Атлант» и «Саратов», морозильник «Атлант», морозильная камера «Бирюса».
2. Пищеблок образовательного учреждения разделён на зоны: производственное помещение, складское помещение для хранения овощей, складское помещение для хранения сухих продуктов, помещение для персонала и хранения инвентаря.
3. Производственное помещение пищеблока разделено на зоны: зона готовой продукции, зона приготовления пищи - горячий цех, моечная зона, которая в свою очередь разделена на зоны: зона обработки мяса, рыбы, птицы, яйцо и зона - моечная кухонной посуды;
4. Объемно-планировочные решения пищеблока: обеспечивает последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
5. Перечень технологического оборудования: зона готовой продукции: стол готовой продукции, стол - шкаф «Хлеб», хлеборезка «Ritter», разделочный инвентарь (ножи, доски); зона приготовления пищи: производственные столы («овощи вареные», «салаты», «сырая продукция», «стол для теста»), бактерицидная установка, разделочный инвентарь, электрическая четырехконфорочная плита (2 шт.), жарочный шкаф (1 шт.).
6. Раковина для мытья рук с подводом холодной и горячей воды;
7. Моечная зона разделена на зоны:
  - ✓ зона моечной кухонной посуды: оборудована двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи, сушилки, стол для грязной посуды;
  - ✓ зона обработки «мяса», «рыбы», «куры»: оборудована 3 раковинами для рыбы, мяса, куры; производственные столы 2, из них стол для мяса и рыбы зонирован, емкости для обработки яйца, разделочный инвентарь, прибор по обеззараживанию воздуха «Гелиос».
8. Обработка яйца проводится на отдельном столе «яйцо» в тазах, ёмкости промаркованы.
9. Имеется отдельная зона (стол) для грязной посуды.
10. Имеется вытяжка в исправном состоянии, дополнительно установлена локальная зона вытяжной системы над мойками.
11. Кладовая для хранения продуктов (овощей): имеется стеллаж для хранения продуктов, ларь для хранения овощей, весы, прибор для определения температуры и относительной влажности «ВИТ – 1».
12. Кладовая для хранения сухих продуктов: имеется стол, стеллажи для хранения продуктов.
13. Суточные пробы хранятся в холодильнике на отдельной полке.
14. Для хранения уборочного инвентаря помещение не оборудовано, уборочный инвентарь хранится в отдельном месте в комнате для персонала (техническая комната). Сделаны стеллажи для ветоши и ведер. Уборочный инвентарь для уборки промаркован. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.
15. Технологическое оборудование исправно.
16. Имеются два прибора для обеззараживания воздуха: рециркулятор воздуха ТР-1-15 (лайт), рециркулятор воздуха «Гелиос» 2.15.100.
17. Комната для приема пищи (общая площадь 53,9кв.м., высота 3 м.), 1 этаж; оборудование: столы и скамейки на 32 посадочных места, водонагреватель SUPERLUX – 50л., прибор по обеззараживанию воздуха «Гелиос».