



Проект « Школьная столовая»

Цель проекта: обновление материально- технической базы школьной столовой

Задачи полпроекта

1. Создание рабочей группы по проведению анализа имеющегося технологического оборудования, инвентаря, посуды в школьной столовой.
2. Создание перспективного плана переоснащение пищеблока школьной столовой.
3. Переоснащение пищеблока с учетом выявленных проблем и требований СанПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 28 июля 2008 №45). Раздел VI, приложение №1.

Ожидаемый результат от реализации проекта

- ✓ Переоснащение пищеблока с учетом выявленных проблем и требований СанПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 28 июля 2008 №45).
- ✓ Раздел VI, приложение №1.



Фрагмент анализа материально- технического состояния пищеблока
от 20 августа 2017 года

Наименование помещения	Требования СанПин 2.4.5.2409-08 , раздел 4 , приложение 1	Выявленные проблемы	Решение
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы , стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха	Помещение не соответствует требованиям по размерам и объемам хранения продукции, требуется приобретение морозильной камеры.	Направление ходатайства в администрацию Чухломского муниципального района о необходимости строительства кладового помещения Составление сметной документации и реализация проекта
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха	Цех совмещен с цехом холодных закусок, отсутствует картофелеочистительная машина	Открытие нового помещения для цеха первичной обработки овощей, приобретение оборудования
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод , бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук	Холодный цех совмещен с цехом первичной обработки, отсутствует универсальный механический привод	Переоборудование цеха холодных закусок, приобретение оборудования



Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи , фрукты) - не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха ,раковина для мытья рук		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита , электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции(мясорубка МИМ блендер погружной), электрокотел, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук	Косметический ремонт помещения, отсутствие блендера погружного	Проведение ремонта, приобретение оборудования
	Расположена в горячем цехе мармитная линия (Аста ПМС70КМ-01,2).	Соответствует нормам	
Цех по обработке яйца и птицы	Разделочные столы не менее 2 штук, моечная ванна 4 шт. раковина для мытья рук.	Соответствует нормам	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Соответствует нормам	
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Соответствует нормам	
Моечная для обработки тары после п\о	Моечная ванна , наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки.	Соответствует нормам	



Согласовано на заседании
Совета родителей
Председатель Васильев В.В.

Утверждаю
Приказ №56-1 от 4 июля 2017



Перспективный план переоборудование пищеблока столовой Чухломской
ШКОЛЫ

Наименование помещения	Необходимые работы, приобретение	Сумма средств, бюджет	Планируемые сроки выполнения, ответственные
Кладовая	Расширение помещение кладовой	Сумма по сметной документации 294 336 рублей 282 323 рублей 24 689 рублей	Сентябрь 2017 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Приобретение ларя морозильного МЛК -400	Сумма 22 100 рублей	Май 2020 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
Овощной цех (первичной обработки овощей) Цех первичной обработки	Переоборудование кладовой в цех первичной обработки Подведение воды, канализации, облицовка стен и пола плиткой	Сумма 49 189 рублей	июль 2019 года Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б Зав столовой Горячева Т.Ю.
	Приобретение водонагревателя	28 500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Приобретение картофелеочистительной машины	Сумма 40 500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Установка новых оконных блоков	Сумма 37 970 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Приобретение производственных столов моечные ванны, раковина для мытья рук	Сумма 15 600 рублей Сумма 11 000 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
Холодный цех	Универсальный механический привод	Сумма 53500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
Горячий цех	Блендер погружной, контрольные весы	Сумма 63 333 рублей	Май 2020 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
		Сумма 3000 рублей	



	Облицовка стен плиткой , ремонт потолка, ремонт вентиляции	Сумма 34448.6 рублей	Июль 2018 Зам. директора по АХР Макаrchук Г.Б
Моечная для мытья столовой посуды	Обновление стеллажей	Сумма 40 00 рублей	Июнь 2021
Общая сумма		1.000.526.6	

**Фото отчет о выполнении проекта « Школьная столовая»
ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ Чухломская СШ имени А.А.Яковлева**



Кладовая

Стеллажи и подтоварники



Среднетемпературные и
низкотемпературные холодильные шкафы



Среднетемпературные и
низкотемпературные холодильные шкафы
Рыба



Среднетемпературные и
низкотемпературные холодильные шкафы
Куры



Среднетемпературные и
низкотемпературные холодильные шкафы
Куры, масло сливочное

Среднетемпературные и
низкотемпературные холодильные шкафы,
Весы, Рыба



Стол для выдачи продуктов



Термометры для измерения температуры и
влажности воздуха



Наличие естественной системы вентиляции
воздуха





Овощной цех (первичной обработки овощей)

Производственные столы



Картофелеочистительная машины
моечные ванны



Производственные столы и
моечные ванны



Раковина для мытья рук



Наличие естественной системы
вентиляции воздуха





Холодный цех

Производственные столы (не менее двух),
универсальный механический привод, установка
для обеззараживания воздуха,



контрольные весы, крепление с установкой
разделочного инвентаря



среднетемпературные холодильные шкаф
(обеспечивающий возможность соблюдения
"товарного соседства" и хранения необходимого
объема
пищевых продуктов)



моечная ванна
для повторной обработки овощей,
не подлежащих термической обработке, зелени
и фруктов



раковина для мытья рук

Установка для обеззараживания воздуха,



Цех первичной обработки (мясо, рыбы)

Производственные столы (для разделки
мяса, рыбы,) Контрольные весы.



Колода для разуба мяса



Электромясорубка, Производственный стол



Крепление с установкой разделочного
инвентаря



Мочные ванны

Раковина для мытья рук



Наличие естественной системы вентиляции
воздуха





Горячий цех

Производственные столы
(не менее двух: для сырой и готовой продукции)



Электрическая плита



Электрическая сковорода



Производственные столы



Духовой (жарочный) шкаф

Электропривод для готовой продукции



Мясорубка МИМ и блендер погружной



Электрокотел



Контрольные весы



Раковина для мытья рук и слива гарнира





Наличие естественной и принудительной
системы вентиляции воздуха



Вентиляции воздуха



Расположена в горячем цехе мармитная линия
(Аста ПМС70КМ-01,2)





Цех по обработке яйца и птицы

Разделочные столы не менее 2 штук,

Моечная ванна 4 шт, раковина для мытья рук



Моечная для мытья кухонной посуды

Производственный стол

Моечные ванны



Раковина для мытья рук

Стеллаж





Моечная для мытья столовой посуды

Производственный стол



Моечные ванны



Раковина для мытья рук



Моечные ванны





Стеллаж



Моечная для обработки тары после п\о

Моечная ванна , наличие подводки горячей воды с помощью
гибкого шланга и душевой насадки





С 2017-2021 год в результате плановой работы достигнут ожидаемый результат от реализации проекта « Школьная столовая» На 1 января 2021 года проведено переоснащение пищеблока с учетом выявленных проблем и требований СанПин 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 28 июля 2008 №45).Раздел VI, приложение №1, материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.



