

МОУ СОШ села Засопка

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МОУ СОШ С. ЗАСОПКА
2. Адрес и местонахождение	672520 СЕЛО ЗАСОПКА, ЧИТИНСКОГО РАЙОНА, ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ, УЛ ШКОЛЬНАЯ 22
3. Форма собственности	МУНИЦИПАЛЬНАЯ
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – СЕДИКОВА Е.А. 89144605473
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ЕСТЬ
6. Дата ввода в эксплуатацию	1964 г.
7. Мощность проектная фактическая	Проектная 220 чел Фактическая 580
8. Благоустройство территории	Благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд	Имеется Имеется НЕТ Имеется Имеется
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (СУББОТА)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ОЛЕРОН+

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	-имеется -горячее -отопление -централизованное водоснабжение -установлено 2 бойлера -имеется
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены	-имеется, выгребная яма, откачивается 1 раз в неделю - не имеется -раз в неделю -имеются
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление от котельной с. Засопка
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	-естественная -нет
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.	

Освещение	Имеется естественное и искусственное освещение
• естественное	
• искусственное	

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	220 человек
4.Учет фактического числа учащихся	580 человека
5.Получают горячее питание	350 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь	56 м ²
• обеденный зал	
• умывальники	
7.Производственные помещения	57 м ²
• цех первичной обработки овощей кв.м	
• мясной цех кв.м	
• горячий цех кв.м	
8. Моечные	3,1 м ²
• моечная столовой посуды кв.м	
• моечная кухонной посуды кв.м	
9.Комплекс складских и загрузочных помещений	-нет
• разгрузо – загрузочная платформа	-нет
• помещение для хранения тары кв.м	-5 м ²
• кладовая сухих продуктов кв.м	-нет
• овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м	-нет
• охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м	-нет
• охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м	-нет
• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м	
10.Подсобные помещения	-нет
• охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м	-4,4 м ²
• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м	-имеется
• гардероб для персонала кв.м	-1,7 м ²
• душевая кв.м	-нет
• кабинет зав. производством кв.м	-нет
• помещение для приема пищи персоналом кв.м	
11.Санитарно – техническое состояние	текущий ремонт проводится ежегодно
• проведение капитального ремонта и текущего ремонта	
• окраска потолков	
• стен	
• полов	

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИУ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
2	Плита	электрический	«Проммаш»,	2019	1	ГОРЯЧИЙ
3	Блинница	электрический	«UNIT UGP-50»	2012	1	ГОРЯЧИЙ

4	Холодильник	электрический	«Бирюса»,	1994	1	ЗАЛ ПРИЕМА ПИЩИ
11	Нагреватель воды электрический	электрический	«Аристон»	2001	1	горячий

**5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И
УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт.)
Склад	• Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные	1 - - - 1	- 1	2 - 1 1
Место для обработки яиц	• Стол для обработки яйца	1		
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Стеллажи • Подставка для баков	2 1 2 0		1
Моечная столовой посуды И кухонной посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная	0 0 1 0		1

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2017Г)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	150	
Тарелка глубокая	240	
Стакан	250	
Вилка нержавейка	100	
Ложка нержавейка	250	
Нож столовый	5	
Кассетница нержавейка	0	1
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	3	3
Бак нержавейка	0	3
Кастрюля алюминиевая	3	2
Чайник алюминиевый	0	
Нож поварской	2	3
Чумичка		
Половник	2	1
Игла поварская		1

Доска разделочная	5	5
Противень	4	
Гастроемкость		
Моющие средства		
- для стекла	5 л	
Санокс –ржавчина	8л	
–порошок	3кг	
-чистящее средство	2,5 кг	
Мыло хозяйственное	10л	
Мыло детское	8шт	
Сода кальцинированная	2,5кг	
Мочалка металлическая	10шт	
Перчатки резиновые	10шт	
Перчатки одноразовые	300шт	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Заместитель директора по АХЧ	0,5	0,5	-	21 год
Заместитель директора по пожарной безопасности	0,5	0,5		21 год
Повар	1,5	1,5	4 разряд	15 лет
Мойщица посуды	-	-	-	-
Подсобный рабочий	1,5	1,5	-	3 года

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием:

- Двухразовое питание – обучающиеся, стоимость рациона от 45,00 рублей до 75,00 рублей
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Дата составления паспорта: «30» августа 2020 г.

Директор _____ Седикова Е.А.

