

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ БАТАКАНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Батакан 2020г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МОУ Батаканская СОШ
2. Адрес и местонахождение	673630 Газимуро-Заводский район с. Батакан, ул. Центральная, 30.
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Ольга Юрьевна Коренева Тел. 8-924-276-46-04
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	да
6. Дата ввода в эксплуатацию	1930 г.
7. Мощность проектная фактическая	120 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд 	<p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p>
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ДОГОВОР № 1БМ-8/Г Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕРОН+»

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды • обеспеченность организации паром 	<p>холодное водоснабжение</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>да</p> <p>достаточно</p> <p>имеется</p> <p>нет</p>
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>нет</p> <p>нет</p> <p>-</p> <p>имеется</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	Нет, котельная
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	естественная нет
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	-
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	60 человек
4.Учет фактического числа учащихся	89 человека
5.Получают горячее питание	89 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	42 м ² -
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м	3,9 м ² (раб.место в составе горячего цеха) 19,0 м ²
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	16,2 м ² 9,0 м ² (раб.место в составе горячего цеха)
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м • охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м • помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м • инвентарная кладовая кв.м • среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков	- - - 4,2 м ² - - 2,5 м ² (раб.место в составе горячего цеха) 2,2 м ² Имеется
10.Подсобные помещения • охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м	- 1,5 м ² 2,1 м ² -

<ul style="list-style-type: none"> • душевая кв.м • кабинет зав. производством кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	- нет
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	Капитальный – 201г., текущий ремонт 2020 год +

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера холодильная	холодильный	КХН – 6.6	2010	1	Горячий
2	Камера холодильная	холодильный	КХН – 6.6	2011	1	горячий
3	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭП-6ЖШ-К	1998	1	горячий
4	Мясорубка электрическая	электрическая	М1(632)	1918	1	мясной
5						

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт)
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Картофелеочистительная машина • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Умывальник для мытья рук 	2 0 0 0 1 1		1 1
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Элекромясорубка • Весы циферблатные 	1 1 1	1	1 1
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Стеллажи • Подставка для баков • Шкаф холодильный среднетемпературный 	2 1 1 1 1 1 1		1
Мучной цех рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Стеллаж 	1 1		1
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный 	1		
Помещение для	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный 	1		

нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Шкаф для хранения хлеба	1		
Моечная столовой посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная	3 1 0	1	1

6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 01.09.2020г.)

Наименование	Обеспеченность (шт.)	Необходимо приобрести
Столовая посуда Тарелка мелкая Тарелка глубокая Стакан Вилка нержавейка Ложка нержавейка Нож столовый И т.д.	100 100 100 50 100 20	
Кухонная посуда Бак алюминиевый Кастрюля алюминиевая Чайник алюминиевый Кастрюля алюминиевая Нож поварской Чумичка Половник Доска разделочная Противень И т.д.	2 5 3 5 5 3 3 15 3	3 10 (нержавейка)
Моющие средства Посудомой Санокс –ржавчина Сорти –порошок Пемолукс-чистящее средство Мыло хозяйственное Мыло детское Сода кальцинированная Мочалка металлическая Перчатки резиновые Перчатки одноразовые И т.д.	20 кг 5 бут 0,4 кг 6 бан 5 шт 5 шт 20 кг 5 шт 2 шт 100 шт	

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	2	2		25 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов для учащихся начальной школы.

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.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

7. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ, ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ (2020-2023Г.)

№ п/п	Перечень документации	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации льготное питание учащихся в первом (втором) полугодии 2020-2021 учебного года» «Об организации питания учащихся за родительскую плату в первом (втором) полугодии 2020-2021 учебного года»	Приказ № 57 от 28.08.2020г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	+
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Приказ № 57 от 28.08.2020г.
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	
8	График питания в школьной столовой	+
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	+
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	-
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
14	ДРУГОЕ	

Дата составления паспорта: 28.09.2020г.

Директор: _____ /О.Ю. Коренева/