

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
№2 Г.СУНЖА»**

**ПАСПОРТ
ШКОЛЬНОГО
ПИЩЕБЛОКА**

СУНЖА 2020 год

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	ГБОУ «СОШ №2 г. Сунжа»
2. Адрес и местонахождение	386203 РИ г. Сунжа ул. Демченко
3. Форма собственности	Региональная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Парижева Мовлотхан Ахметовна 89287919858
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическое заключение №06ИЦ01.000М000091.09.17 от 18.09.2017
6. Дата ввода в эксплуатацию	2014 г.
7. Мощность проектная фактическая	420 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 	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
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)	ООО «Дэз Эффект» № 321 от 21.01.2020 год
12. Количество мусоросборников	3 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	«ЭКОСИСТЕМА» № С-22 от 10 января 2020 год

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <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 горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется, установлено 2 бойлера имеется</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <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 нет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>Школьная котельная</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, имеется 3 бактерицидные установки, монтаж 2020г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2014г</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов 	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитными плафонами</p>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	420 человек
4.Учет фактического числа учащихся	1025 человека
5.Получают горячее питание	469 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	111 м ² 10,8м ²
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	6,5 м ² 4,7 м ² 34,1 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	13,0 м ² 5,6 м ²
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • 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 • среднетемпературный холодильник на складе хранения сырых овощей и соков 	4,7 м ² 4,5 м ² 5,1 м ² 5,0 м ² 5,7 м ² 8,1 м ² 2,5 м ² (раб.место в составе горячего цеха) 7,2 м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • 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 • душевая кв.м • кабинет зав. производством кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	2,8 м ² 1,5 м ² 5,2 м ² 1,2 м ² 8,9 м ² нет

<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	<p>текущий ремонт июль 2020 год, окраска потолков , стен эмульсией, ремонт раздевалки для сотрудников, покраска стен, потолков эмульсией.</p>
---	---

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Холодильный агрегат 1,08квт,3ф, 620*435*390	Холодильная	КХН – 5,8	2014	1	склад
2	Холодильный шкаф со стеклянными дверьми 600*600*1760	Холодильная	КХН – 8,1	2014	1	склад
3	Шкаф жарочный 2-х секционный 12,6квт, 3ф, 850*830*1430	Электрическая	ЛН 400 СБ	2014	1	горячий
4	Шкаф жарочный 2-х секционный 12,6квт, 3ф, 850*830*1430	Электрическая	ШХ-0,7	2014	1	горячий
5	Шкаф холодильный 800*800*200 0,27квт	Холодильная	КХН – 6.6	2014	1	склад
6	Электроплита бытовая 500*600*850	Электрическая	МОК-150М	2014	1	горячий
7	Электроплита бытовая 500*600*850	Электрическая	МПП-350 РЭ02	2014	1	горячий
8	Холодильник бытовой	Холодильная	М1(632)	2014	1	склад
9	Кипятильник электрический 6,0квт, 400*275*450, 3ф	Электрическая	УКМ-11	2014	1	горячий
10	Линия самообслуживания а) Стойка для приборов 605*50*1590	Обслуживание	CL 30	2014	1	обеденный

11	Линия самообслуживания б) Стол охлаждаемый 1200*750*845, 0,4кВт	Обслуживание	КНЭ-100-01	2014	4	обеденный
12	Машина кухонная универсальная 1,1 кВт, 3ф	Электрическая	МПУ-700-01	2014	1	горячий
13	Машина посудомоечная 1900*900*1500	Электрическая	АХМ-300	2014	1	моечная
14	Стол мойка	Обслуживание	КПЭМ-250/9	2014	2	иочная
15	Стол обеденный 6-тиместный с табуретками, 1500*600*720	Обслуживание	ПЭМ 4-01ПС	2014	28	Обеденный
16	Хлеборезка 1050*586*536, 0,27кВт	Электрическая	ЭП-6ЖШ-К	2014	1	горячий
17	Электроплита 3-х комфорочная с жарочным шкафом 1200*830*850, 17,0кВт, 3ф	Электрическая	ПЭМ 4-01ПС	2014	1	горячий
18	Электрокотел 955*640*1100, 9,45кВт, 3ф	Электрическая	КПЭМ-250/9	2014	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)
Склады	<ul style="list-style-type: none"> • Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные 	5 6 3 3 1	1	1
Кабинет заведующего	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Столы 	0 1		

производством	<ul style="list-style-type: none"> • Стулья • Шкаф для одежды • Тумба 	1 1 2		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Картофелеочистительная машина • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук 	2 1 1 1 1 4 1		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка 	3 1 4 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электросковорода • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный 	8 3 1 1 1 2 1 1 1 1 1 3 2 1		
Мучной цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Стеллаж 	1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная 	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Хлеборезка 	1 1 1		

составе горячего цеха)				
Моечная столовой посуды	• Столы производственные	3		
	• Ванна моечная 2-секционная	1		
	• Ванна моечная 3-секционная	1		
	• Машина посудомоечная	1		
Моечная кухонной посуды	• Столы производственные	2		
	• Стеллаж	2		
	• Подтоварники	2		
	• Ванна моечная 2-секционная	1		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести	
Столовая посуда			
Тарелка мелкая	400		
Тарелка глубокая	400		
Стакан	400		
Вилка нержавейка	250		
Ложка нержавейка	250		
Кухонная посуда			
Бак алюминиевый	21)	
Бак нержавейка	7		
Кастрюля алюминиевая	15		
Чайник алюминиевый	10		
Кастрюля алюминиевая	5		
Нож поварской	15		
Чумичка	3		
Половник	10		
Игла поварская	1		
Доска разделочная	15		
Противень	7		
Гастроёмкость	12		
Моющие средства			
Посудомой	20 кг		
Бархат- для стекол	1 бут		
Бархат- для посуд/машины	5 л		

Сорти –порошок	0,4 кг	
Пемолукс-чистящее средство	6 бан	
Мыло хозяйственное	5 шт	
Мыло детское	5 шт	
Сода кальционированная	20 кг	
Мочалка металлическая	5 шт	
Перчатки резиновые	4 шт	
Перчатки одноразовые	200 шт	

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
Заведующий столовой	1	1	-	20
Повар	1	1	-	8
Мойщица посуды	1	1	-	0
Подсобный рабочий	1	1	-	0

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:

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

Дата составления паспорта:

«24» августа 2020 г.

Директор
 ГБОУ «СОШ №2 г.Сунжа»
 М.А.Парижсва

