

Утверждаю:

Директор _____ Р.З. Атабаева

« _____ » _____

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МБОУ «СОШ №3 с. Самашки»**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МБОУ «СОШ №3 с. Самашки»
2.Адрес и местонахождение	366602, ЧР, Ачхой-Мартановский район, с. Самашки, ул. Шерипова,99
3.Форма собственности	областная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Атабаева Роза Заендиевна Тел. 89286403390
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чеченской Республике»
6.Дата ввода в эксплуатацию	2020 г
7.Мощность проектная фактическая	75 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
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чеченской Республике», № 80-Д от 11.05.2021 г.
12.Количество мусоросборников	2 контейнера
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	договор с ООО «Оникс», 19/11 от 11.01.2021г.

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 	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется имеется
---	---

<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>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>есть</p> <p>нет</p> <p>раз в 2 года</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>Котельная собственная</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная</p> <p>приточно – вытяжная в исправном состоянии, имеется 1 бактерицидная установка, есть вытяжные устройства над ванными в моечных</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	-
3.Учет проектного числа учащихся	75 человек
4.Учет фактического числа учащихся	541 человек
5.Получают горячее питание	200 человек
<p>6.Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>87,75 м²</p> <p>18,1 м²</p>
<p>7.Производственные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • горячий цех кв.м. 	33,83 м ²

8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м	12,32 м ²
9.Комплекс складских помещений • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м камера • кладовая для сухих продуктов	13,53 м ² 10,77 м ²
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • помещение для чистой посуды	2,82 м ² 7,20 м ²
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	косметический ремонт проведен в июле 2024 г.

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера холодильная	холодильная		2020	1	склад
3	Ларь морозильный	холодильный		2020	1	склад
8	Мясорубка электрическая	электрическая		2020	1	Горячий цех
13	Электрическая хлеборезка	электрическая		2020	1	Горячий цех
14	Котел пищеварочный	электрический		2020	1	Горячий цех
15	Плита электрическая	электрическая		2020	1	Горячий цех
18	Электрическая сковорода	электрическая		2020	1	Горячий цех

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)
Склады	• Стеллажи	2
	• Холодильная камера	1
	• Морозильный ларь	1
	• Весы товарные	1
		1

Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электросковорода • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Стеллажи 	<p>2 1 1 1 1 1 1</p>
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Стеллаж • Ванна моечная 2-секционная 	<p>2 2 2 2</p>

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ,
КУХОННОЙ ПОСУДОЙ.**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	100	
Тарелка глубокая	100	
Стакан	100	
Вилка нержавеющей	100	
Ложка нержавеющей	100	
Нож столовый	20	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	1	
Бак нержавеющей	1	
Кастрюля алюминиевая	4	
Чайник алюминиевый	2	
Кастрюля алюминиевая	2	
Нож поварской	5	
Половник	3	
Доска разделочная	5	
Противень	2	

Для перевозки продуктов питания используется: транспорт не имеется

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	5	6 лет

Помощник повара	1	1	-	6 лет
-----------------	---	---	---	-------

1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы.
2. Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.
3. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.
4. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Дата составления паспорта:

«04» августа 2024 г.