



Утверждаю:
Директор

Р.З. Атабаева

«*11*» *августа* *2022*

**МБОУ «СОШ №3 С. САМАШКИ»
АЧХОЙ-МАРТАНОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

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 (последняя пятница каждого месяца)
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	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	договор с ООО «Оникс», 19/11 от 11.01.2021 г.

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 	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется, установлено 2 бойлера
---	---

<ul style="list-style-type: none"> • обеспеченность организации паром 	имеется
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 выгреба, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгреба • 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>
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	Котельная собственная
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <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>
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

3.3ДАНИЕ 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	203 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>87,75 м²</p> <p>18,1 м²</p>

7.Производственные помещения • 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 2021 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

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

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. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.
4. Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.
5. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Дата составления паспорта:

«04» августа 2021 г.