

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

МБОУ «ШАЛАСИНСКАЯ СОШ»

ПАСПОРТ

ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Шаласи - 2021г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ «Шаласинская СОШ»
2. Адрес и местонахождение	с. Шаласи Дахадаевского района РД
3. Форма собственности	Муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Омаров Али Рабаданович Тел. 89667476377
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в республике Дагестан»
6. Дата ввода в эксплуатацию	2019 г.
7. Мощность проектная фактическая	220 чел 105
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 Не 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)	ФБУЗ «Дезинфекционист г. Махачкалы» договор № 33 от 24.08.2021
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	

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>централизованное водоснабжение</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>имеется, установлена емкость</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 да</p> <p>- - - - -</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>центральное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, имеется 1 бактерицидная установка, установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях</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>

3.3ДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	
3.Учет проектного числа учащихся	220 человек
4.Учет фактического числа учащихся	105 человек
5.Получают горячее питание	45 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	76,4 м ² 18,4 м ²

<p>7.Производственные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	<p>9,9 м² 9,1 м² 68,0 м²</p>
<p>8. Моечные</p> <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	<p>16,2 м² 9,0 м² (раб.место в составе горячего цеха)</p>
<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м камера • 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 	<p>4 - 5,3 м² - 2 м² 2 м² - 7,2 м² Не имеется Не имеется</p>
<p>10.Подсобные помещения</p> <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 	<p>- - 2,1 м² - - нет</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен 	<p>текущий ремонт август 2021 год,</p>

4. 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 	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">5</p>		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Картофелеочистительная машина • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная • Раковина для мытья рук 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">1</p>		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка • Морозильные лари • Весы электронные 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электросковорода • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Пароконвектомат • Протирочная машина • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная 	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> • Шкаф холодильный среднетемпературный 	5		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Хлеборезка 	- - -		1 1 1
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Стеллаж • Машина посудомоечная 	1 1 2 -		1
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Стеллаж • Подтоварники • Ванна моечная 2-секционная 	- 2 - -		

5. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2021г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	40	5
Тарелка глубокая	40	5
Стакан	40	5
Вилка нержавейка	40	5
Ложка нержавейка	40	5
Нож столовый	-	5
Кассетница нержавейка	-	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	-	
Бак нержавейка	-	
Кастрюля алюминиевая	1	1
Чайник алюминиевый	2	
Кастрюля алюминиевая	1	1
Нож поварской	4	
Чумичка	-	
Половник	1	
Игла поварская	-	
Доска разделочная	5	

Противень	-	
Гастроемкость	-	
Моющие средства		
Посудомой	1 кг	
Бархат- для стекол	1 бут	
Бархат- для посуды/машины	-	
Санокс –ржавчина	-	
Сорти –порошок	0,4 кг	
Пемолюкс-чистящее средство	-	
Мыло хозяйственное	3 шт	5
Мыло детское	1 шт	5
Сода кальцинированная	2 кг	
Мочалка металлическая	1 шт	
Перчатки резиновые	2 шт	
Перчатки одноразовые	40 шт	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт не имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	5	13 лет
Помощник повара	0,5	0,5	2	1 год

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:

- Одноразовое питание – обучающиеся начальных классов;

Дата составления паспорта:

Директор



«30» августа 2021 г.

А.Р. Омаров