

# ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ «Рассветовская СОШ» Томского района
2. Адрес и местонахождение	634529, Томская обл., Томский р-н, пос. Рассвет строение 7
3. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Токарева Лариса Геннадьевна 988-611
4. Дата ввода в эксплуатацию	1986 г.
5. Мощность проектная фактическая	73 чел
6. Благоустройство территории	благоустроена
7. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
8. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
9. Количество мусоросборников	1 штука

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется, установлено 1 бойлера
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованная канализация</li> <li>• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции</li> <li>• условия отведения сточных вод</li> <li>• наличие уклона полов, трапов</li> </ul>	централизованная канализация нет  - имеется

<ul style="list-style-type: none"> <li>• при наличии выгребов, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгребов</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованное отопление</li> </ul>	централизованное отопление
<b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, , имеется 2 бактерицидные установки
<b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

### 3.3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	73человек
4.Учет фактического числа учащихся	282 человека
5.Получают горячее питание	человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> </ul>	107,5 м <sup>2</sup>
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей кв.м</li> <li>• мясной цех кв.м</li> <li>• горячий цех кв.м</li> </ul>	8,9 м <sup>2</sup> 15,0 м <sup>2</sup> 37,0 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды, кухонной посуды кв.м</li> </ul>	20,8 м <sup>2</sup>
9.Комплекс складских и грузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м</li> <li>• инвентарная кладовая кв.м</li> </ul>	7,8 м <sup>2</sup> 8,9 м <sup>2</sup> 20,7 м <sup>2</sup>

10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> </ul>	9,3 м <sup>2</sup>
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> </ul>	текущий ремонт июнь 2024 год покраска стен, плинтусов, дверей, стеллажей, радиаторов

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Электроплита	электрическая		2017	1	горячий
2	Электроплита	электрическая		2015	1	горячий
3	Пароконвекционная печь	электрическая	«Рациональ»	2010	1	горячий
4	Электросковорода	электрическая	ЭКМ-70	2002	1	горячий
5	Привод	электрический		1986	1	горячий
6	Холодильник	электрическая	Бирюса	2002	1	мясной
7	Холодильник	электрическая	Океан	2002	1	мясной
8	Холодильник бытовой	электрическая		1998	1	мясной
9	Морозильная камера	электрическая		2022	1	мясной
10	картофелечистка	электрический		2023	1	Первичной обработки
11	Электроплита	электрическая		2023	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"> <li>Стеллажи</li> <li>Подтоварники</li> <li>Весы товарные</li> </ul>	4 2	0	-
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>Стол производственный</li> <li>Картофелеочистительная машина</li> <li>Подтоварник</li> <li>Ванна моечная 1-секционная</li> </ul>	2 1 2 1		
Мясо – рыбный	<ul style="list-style-type: none"> <li>Стол производственный</li> </ul>	1		

цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Подставка для баков</li> <li>● Ванна моечная 3-секционная</li> <li>● Морозильные лари</li> <li>● Среднетемпературные холодильные шкафы</li> <li>● Низкотемпературные холодильные шкафы</li> </ul>	2 1 1 3 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Стол для обработки яйца</li> </ul>	1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Столы производственные</li> <li>● Электрическая плита</li> <li>● Электросковорода</li> <li>● Пароконвектомат</li> <li>● Протирочная машина</li> <li>● Раковина для мытья рук</li> <li>● Весы циферблатные</li> <li>● Подставка для баков</li> </ul>	1 2 1 1 1 1 1 1		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Столы производственные</li> <li>● Ванна моечная 2-секционная</li> <li>● Ванна моечная 3-секционная</li> </ul>	2 1 1		
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Стеллаж</li> <li>● Подтоварники</li> </ul>	2 2		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 05.02.2024Г)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	185	
Тарелка глубокая	185	
Стакан	185	
Вилка нержавейка	185	
Ложка нержавейка	185	
Нож столовый	10	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	6	
Бак нержавейка	4	
Кастрюля алюминиевая	3	
Чайник алюминиевый	3	
Нож поварской	5	
Половник	5	
Доска разделочная	10	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

**Штатное расписание:**

Должность	Укомплектованность	Стаж
Повар	1	18 лет
Мойщица посуды	1	1 лет

**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.

Дата составления паспорта:

Директор  
МБОУ «Рассветовская СОШ» Томского района



«05» февраля 2024г.

Л.Г. Токарева