



СОГЛАСОВАНО

Директор

Е.А. Спехов

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
НИЖНЕТУРИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

г. Нижняя Тура

2024

1.Наименование объекта	МАОУ НТГО «СОШ №2»
2.Адрес и местонахождение	624221, г. Нижняя Тура, ул. Декабристов, 23
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Спехов Евгений Анатольевич Тел. 8(34342) 2-72-57
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области» № 66.01.37.000.М.001844.07.22 от 07.07.2022
6.Дата ввода в эксплуатацию	2017 г.
7.Мощность проектная фактическая	600 чел./496 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)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» № 6-24/НТ/484 от 01.02.2024
12.Количество мусоросборников	2 металлических контейнера 0,75 м3
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ООО «Компания «РИФЕЙ» № РФ03КО0207001285 от 11.01.2024

2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение 	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение
---	---

<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>централизованная канализация имеется имеется имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>центральное отопление от тэц</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 2016г.</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 Наличие плафонов и защитной арматуры</p>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	600 человек
4.Учет фактического числа учащихся	496 человек
5.Получают горячее питание	412 человек
<p>6.Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>249,2 м² в наличии 6 умывальников с электросушилками, водонагреватель</p>
<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>9,5 м² 12,1 м² 46,2 м²</p>
<p>8. Моечные</p> <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	<p>19,1 м² 16,4 м²</p>

<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • помещение для хранения и нарезки хлеба кв. м • холодильник 	<p>18,1 м² 13,5 м² 9,5 м² имеется 2 в наличии</p>
<p>10.Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м 	<p>1,5 м² 5,7 м²</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	<p>капитальный ремонт здания школы и столовой 2016-2017 г.г.</p>

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Шкаф холодильный	холодильный	ШХ-1,12	2012	1	овощной
2	Шкаф холодильный универсальный	холодильный	СМ 114 – (ШХ1,4)	2015	1	мясной
3	Картофелечистка	электрическая	МОК-150М	2007	1	овощно й
4	Мармит для 1 блюд трех конфорочный	электрический	МЭП-1Б	2012	1	горячий
5	Универсальная кухонная машина	электрическая	УКМ-11	2007	1	горячий
6	Ванна моечная	нержавейка		2007	1	мойка
7	Весы	электронные	Т-1000	2007	1	горячий
8	Водонагреватель проточный закрытый	электрический	ЭВПЗ -15	2012	1	мойка
9	Кипятильник электрический непрерывного действия	электрический	КЭНД-100	2012	1	горячий
10	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭП-6ЖШ	2007	1	горячий
11	Электрическая сковорода	электрическая	СЭП-0,25	2012	1	горячий
12	Установка для очистки и обеззараживания воды	электрическая	-	2015	1	подвал
13	Ларь морозильный	холодильный	ELETTO350S	2020	1	мясной
14	Зонт вентиляционный	электрический		2007	1	горячий

15	Электромясорубка	электрическая			1	горячий
16	Зонт приточно-вытяжной островной	электрический	ЭВПЗ-15	2012	1	горячий
17	Шкаф подвесной для хлеба		800*300*600	2021	1	горячий
18	Кипятильник электрический	электрический	КНЭ-50-01	2021	1	горячий
19	Стеллаж металлический	нержавеющая сталь	1000*400*1850	2021	4	горячий
20	Стеллаж для кухонной посуды	нержавеющая сталь	1200*300*1700	2021	1	мойка
21	Ванна для санитарной обработки яиц	нержавеющая сталь	600*600*860	2021	1	мясной
22	Ванна моечная 1-секционная	Нержавеющая сталь	1000*530*425*200	2021	1	овощной
23	Ванна моечная 2 – секционная котломойка	нержавеющая сталь	1600*800*860	2021	1	мойка
24	Ванна моечная	нержавеющая сталь	630*630*870	2021	1	горячий
25	Стол разделочный металлический	нержавеющая сталь		2007	2	мясной
26	Стол производственный разделочный с бортом	нержавеющая сталь	1200*600*915	2021	8	цеха
27	Комплект (стол + скамья)	дерево		2017	30	обеденный зал
28	Посудомоечная машина АБАТ	нержавеющая сталь		2023	1	мойка
29	Плита электрическая 6 - ти конфорочная	электрическая		2023	1	горячий
30	Стол предмоечный	нержавеющая сталь		2024	1	мойка
31	Стол раздаточный	нержавеющая сталь		2024	1	мойка

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	• Стеллажи	6		

	<ul style="list-style-type: none"> • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Весы товарные 	6 2 1		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Картофелечистка • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук 	1 1 1 1 1 1	1	
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка • Морозильные лари • Весы циферблатные 	1 1 1 2 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол для обработки яйца • Раковина для мытья рук • Ванна для санитарной обработки яиц 	1 1 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электросковорода • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Раковина для мытья рук • Весы циферблатные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 1-секционная для слива макарон 	4 2 1 2 1 1 1 1 1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Раковина • Ванна моечная 2-секционная • Стеллаж для стаканов и кухонной посуды 	1 1 1 2 1		
Помещение для нарезки хлеба	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф подвесной для 	1 1		

(рабочее место в составе горячего цеха)	хранения хлеба			
Моечная столовой посуды	• Столы производственные	2		
	• Ванна моечная 3-секционная	2		
	• Стол предмоечный	1		
	• Стеллаж для стаканов и кухонной посуды	1		
	• Машина посудомоечная туннельного типа	1		
	• Стол раздаточный чистой посуды	1		
Моечная кухонной посуды	• Столы производственные	3		
	• Шкаф для сушки посуды	1		
	• Ванна моечная 2 секционная для котлов	2		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	1500	
Тарелка глубокая	1500	
Стакан	1500	
Вилка нержавеющей	1500	
Ложка нержавеющей	1500	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Заведующий столовой	1	1	5	18 лет
Повар 5р.	1	1	5	43 лет
Повар 4р.	1	1	4	38 лет
Кухонная	4	3	3	9 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: ИП Килина Е.Ю.
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: 83%

- Одноразовое питание – обучающиеся 1-11кл.

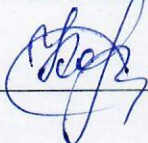
стоимость – 90,00 руб. – завтрак 1-11кл.

120,00 руб. – обед 1- 4 кл.

120,00 руб. – обед 5-11кл.

Дата составления паспорта: «31» января 2024 г.

Зам. директора по АХЧ _____



С.Н. Коржукова