



СОГЛАСОВАНО

Директор

Е.А. Спехов

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

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

г. Нижняя Тура

2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МАОУ «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.001690.06.26 от 09.06.2026
6. Дата ввода в эксплуатацию	2017 г.
7. Мощность проектная фактическая	550 чел./487 чел.
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: • 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» № 06-24НТ/647 от 16.01.2026
12. Количество мусоросборников	2 металлических контейнера 0,75 м3
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ООО «Компания «РИФЕЙ» № РФ66КО2100000117 от 01.01.2026г.

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение
--	---

2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • условия для соблюдения правил личной гигиены	централизованная канализация имеется имеется имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление от тэц
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 2016г.
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение Наличие плафонов и защитной арматуры

3.3ДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	550 человек
4.Учет фактического числа учащихся	487 человек
5.Получают горячее питание	330 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	249,2 м ² в наличии 6 умывальников с электросушилками, водонагреватель
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв. м • мясной цех кв. м • горячий цех кв. м	9,5 м ² 12,1 м ² 46,2 м ²
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	19,1 м ² 16,4 м ²

9.Комплекс складских и грузозачных помещений • 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	18,1 м² 13,5 м² 9,5 м² имеется 2 в наличии
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м	1,5 м² 5,7 м²
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	капитальный ремонт здания школы и столовой 2016-2017 г.г.

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	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	ELETT0350S	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	50	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		

	• Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Весы товарные	6 2 1		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный • Картофелечистка • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук	1 1 1 1 1 1	1	
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная • Электромясорубка • Морозильные лари • Весы циферблатные	1 1 1 2 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яиц • Раковина для мытья рук • Ванна для санитарной обработки яиц	1 1 1		
Горячий цех	• 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)	• Стол производственный • Раковина • Ванна моечная 2-секционная • Стеллаж для стаканов и кухонной посуды	1 1 1 2 1		
Помещение для нарезки хлеба	• Стол производственный • Шкаф подвесной для	1 1		

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

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	1500	
Тарелка глубокая	1500	
Стакан	1500	
Вилка нержавейка	1500	
Ложка нержавейка	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	20 лет
Повар 5р.	1	1	5	45 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: 68%

- Одноразовое питание – обучающиеся 1-11кл.

стоимость – 152,00 руб. – завтрак 1-11кл.

177,00 руб. – обед 1- 4 кл.

158,00 руб. – обед 5-11кл.

Дата составления паспорта: «21» апреля 2026 г.

Зам. директора по АХЧ _____ С.Н. Коржукова