

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 С.П.ЭКАЖЕВО»**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Экажево, 2020г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	ГБОУ «НОШ №1 с.п.Экажево»
2.Адрес и местонахождение	386150, Республика Ингушетия, Назрановский район, с.п.Экажево, Джабагиева,1
3.Форма собственности	Муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Толдиева Мадина Магомедовна 8(928)732-70-06
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Ингушетия» Договор №98 от 09.10.2020г.
6.Дата ввода в эксплуатацию	17.07.2020г.
7.Мощность проектная фактическая	200 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.Количество мусоросборников	1 штука
12.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор с ООО «Чистый мир» №220/0076 от 04.09.2020г.

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 	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет да, питьевой воды достаточно имеется имеется
--	---

<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● централизованная канализация ● локальная канализация ● при наличии выгреба, указать наличие ● наличие автотранспорта ● периодичность очистки выгреба ● условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>нет да имеется - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● централизованное отопление ● внутреннее отопление 	<p>- Внутреннее котельное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● естественная ● приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж 2020г., имеется 2 бактерицидные установки, монтаж 2020г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2020г</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>

3.3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	200 человек
4.Учет фактического числа учащихся	340 человек
<p>5.Получают питание :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Завтрак ● обед 	<p>340 человек -</p>
<p>6.Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> ● обеденный зал ● умывальники 	<p>74,51 м² 2,40 м²</p>

7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> мясо-рыбный цех кв.м горячий цех кв.м 	6,32 м ² 30,63 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> моечная столовой посуды кв.м. 	14,12 м ²
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <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 . 	9,00 м ² 6,22 м ² 7,45 м ² 5,00 м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м гардероб для персонала кв.м душевая кв.м 	4,02 м ² 6,00 м ² 1,60 м ²
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> проведение капитального ремонта и текущего ремонта окраска потолков стен полов 	Проведена реконструкция школы, дата ввода 17.07.2020г.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Дата ввода в эксплуатацию	Ед.
1.	Камера холодильная ММ 109 «ПОЛАИР» моноблочная	холодильная	КХН – 4,41	2020г.	1
2.	Холодильник Двухкамерный Атлант	бытовой	ХМ 4013-022	2020г.	3
3.	Стол	Охлаждающий и нейтральный	Лира-Профи	2020г.	2
4.	Шкаф «Полаир»	Среднетемпературный	СМ 110-S	2020г.	1
5.	Кипятильник дезинфекционный автоматический	Электрический	КДЭА1-4	2020г.	1
6.	Стол-вставка Эконом	Разделочный	СРО-8/7ЭЦК	2020г.	3
7.	Стол с мойкой Эконом	Производственн	СРО 12/6ЭЦК	2020г.	2

		ый			
8.	Стол	Производствен ый	СР2/1500	2020г.	1
9.	Стол-тумба	Купе	СРО-К- 12/6СНК	2020г.	2
10.	Столы	Для чистой и грязной посуды	ССОПл- 12/6ЭНП СРО-12/7ЭЦК	2020г.	2
11.	Ларь для овощей	Бытовой	ЯО-10/8	2020г.	1
12.	Мясорубка настольная	электрическая	МИМ-350	2020г.	1
13.	Кипятильник электрический	электрический	АКНЭ-50	2020г.	1
14.	Машина посудомоечная	фронтальная	МПК-500Ф-01	2020г.	1
15.	Автоматическая хлебозрезка	механическая	АХМ-300 А	2020г.	1
16.	Котел пищеварочный	электрический	КПЭМ-100/9	2020г.	1
17.	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ПЭП-048 ДШ	2020г.	2

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт.)
Склады	<ul style="list-style-type: none"> • Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные, 150кг. • Ларь для овощей • Шкаф купе 	<p>3</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		
Кабинет заведующего производством	<ul style="list-style-type: none"> • Компьютер • Столы • Стулья • Шкаф для одежды • Тумба 	<p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>1</p> <p>2</p>		
Овощной цех первичной обработки	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Картофелеочистительная машина 	<p>1</p> <p>1</p>		

овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук 	<p>1 1 1 1 1</p>		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка • Холодильник бытовой 	<p>1 1 1 1 1</p>		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол для обработки яйца 	<p>1</p>		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электросковорода • Электрокипятильник • Плита электрическая с жарочным шкафом • Пароконвектомат • Протирочная машина • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Весы порционные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный • Мармит 2-х блюд • Мармит 1-х блюд 	<p>1 2 1 1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</p>		
Мучной цех рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол нейтральный • Стеллаж 	<p>1 1</p>		
Холодный цех (рабочее место в	<ul style="list-style-type: none"> • Стол охлаждаемый • Ванна моечная 2- 	<p>1 1</p>		

составе горячего цеха)	секционная Универсальная кухонная машина	1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Машина хлебрезательная 	1 1 1		
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные с мойкой • Стол производственный • Стеллаж • Подтоварники • Ванна моечная 2-секционная 	2 2 3 1 1		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 13.11.2020г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	100	
Тарелка глубокая	100	
Стакан	100	
Вилка нержавеющей	100	
Ложка нержавеющей	100	
Нож столовый	100	
Кастрюля большая	4	
Кастрюля средняя	4	
Кухонная посуда	15	
Бак алюминиевый	1	
Бак нержавеющей	1	
Кастрюля алюминиевая	1	
Чайник алюминиевый	1	
Кастрюля алюминиевая	1	
Нож поварской	3	
Чумичка	5	
Половник	5	
Доска разделочная	5	
Противень	5	
Моющие средства		

Посудомой		20 кг	
Бархат- для стекол		1 бут	
Бархат- для посуд/машины		5 л	
Санокс –ржавчина	5	бут	
Сорти –порошок		0,4 кг	
Пемолукс-чистящее средство	6	бан	
Мыло хозяйственное		5 шт	
Мыло детское		5 шт	
Сода кальционированная		10 кг	
Мочалка металлическая		5 шт	
Перчатки резиновые		2 шт	
Перчатки одноразовые		100 шт	

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

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Стаж
Шеф повар	1	1	1
Повар	1	1	0
Мойщица посуды	1	1	0
Подсобный рабочий	1	1	0

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.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием:

- Одноразовым питанием/завтраком обеспечены 100% -340 обучающиеся.

Дата составления паспорта:

«20» августа 2022 г.

Директор
ГБОУ «НОШ №1 с.п.Экажево»

М.М.Толдиева