

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАРАЧАЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА КУОРТНОГО ПОСЕЛКА ДОМБАЙ»
(МБОУ КГО «СШ кп. Домбай»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

 Блimgотов А.И.
31.08.2022



**ПАСПОРТ
ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ КГО «СШ кп. Домбай»
2. Адрес и местонахождение	369204, КЧР, кп Домбай, ул. Пихтовый мыс, 17
3. Форма собственности	Муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Блимготов Ансар Ильясович Тел. +79280328317
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Санитарно-эпидемиологическое заключение №09.01.05.000.М.000279.10.18
6. Дата ввода в эксплуатацию	2005 г.
7. Мощность проектная фактическая	64 ч.
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <input type="checkbox"/> наличие ограждения <input type="checkbox"/> наличие озеленения <input type="checkbox"/> наличие асфальтированного покрытия <input type="checkbox"/> наличие подъездных путей <input type="checkbox"/> въезд <input type="checkbox"/> Выезд <input type="checkbox"/> Наличие тротуарной плитки <input type="checkbox"/> Наличие детских игровых площадок <input type="checkbox"/> Наличие детских беседок	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Не 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)	Договор на выполнение работ №130-Д-КЧ от 03.10.2018г.
12. Количество мусоросборников	
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор на вывоз ТБО №02-02-0384/20 от 17.09.2020г.

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <p><input type="checkbox"/> наличие холодного водоснабжения</p> <p><input type="checkbox"/> наличие горячего водоснабжения</p> <p><input type="checkbox"/> централизованное водоснабжение</p> <p><input type="checkbox"/> децентрализованное водоснабжение</p> <p><input type="checkbox"/> привозное водоснабжение</p> <p><input type="checkbox"/> достаточность обеспечения горячей водой</p> <p><input type="checkbox"/> наличие резервного запаса воды</p> <p><input type="checkbox"/> обеспеченность организации паром</p>	<p>холодное водоснабжение</p> <p>горячее водоснабжение</p> <p>централизованное водоснабжение</p> <p>есть</p> <p>есть</p> <p>достаточно</p> <p>имеется, установлено 1 бойлер</p> <p>имеется</p>
<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <p><input type="checkbox"/> централизованная канализация</p> <p><input type="checkbox"/> локальная канализация, при локальной</p>	<p>централизованная канализация</p> <p>нет</p>
<p>очистке указать способ очистки и дезинфекции</p> <p><input type="checkbox"/> условия отведения сточных вод</p> <p><input type="checkbox"/> наличие уклона полов, трапов</p> <p><input type="checkbox"/> при наличии выгреба, указать наличие</p> <p><input type="checkbox"/> наличие автотранспорта</p> <p><input type="checkbox"/> периодичность очистки выгреба</p> <p><input type="checkbox"/> условия для соблюдения правил личной гигиены</p>	<p>имеется</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <p><input type="checkbox"/> централизованное отопление</p>	<p>центральное отопление от ТЭЦ</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <p><input type="checkbox"/> естественная</p> <p><input type="checkbox"/> приточно - вытяжная</p>	<p>естественная</p> <p>приточно – вытяжная в исправном состоянии</p> <p>имеется 1 бактерицидная установка,</p> <p>установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях 2005 г.</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <p><input type="checkbox"/> Освещение</p> <p><input type="checkbox"/> естественное</p> <p><input type="checkbox"/> искусственное</p> <p><input type="checkbox"/> Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</p>	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
2. Приспособленное здание	-
3. Учет проектного числа учащихся	64
4. Учет фактического числа учащихся	40 (школа)+15 (д/с)
5. Получают горячее питание	55 человек
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь	
<input type="checkbox"/> обеденный зал	50 м2
<input type="checkbox"/> умывальники	10 м2
7. Производственные помещения	
<input type="checkbox"/> цех первичной обработки овощей кв.м	-
<input type="checkbox"/> мясной цех кв.м	-
<input type="checkbox"/> горячий цех кв.м	-
8. Моечные	
<input type="checkbox"/> моечная столовой посуды кв.м	12 м2
<input type="checkbox"/> моечная кухонной посуды кв.м	-
9. Комплекс складских и загрузочных помещений	
<input type="checkbox"/> разгрузо – загрузочная платформа	7,0 м2
<input type="checkbox"/> помещение для хранения тары кв.м	7,0 м2
<input type="checkbox"/> кладовая сухих продуктов кв.м	7,0 м2
<input type="checkbox"/> овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м	7,0 м2
<input type="checkbox"/> охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м	-
<input type="checkbox"/> охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м	-
<input type="checkbox"/> помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м	-
<input type="checkbox"/> инвентарная кладовая кв.м	-
<input type="checkbox"/> среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков	Имеется
<input type="checkbox"/> среднетемпературный холодильник на складе хранения сырых овощей и соков	Имеется
10. Подсобные помещения	
<input type="checkbox"/> охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м	-
<input type="checkbox"/> комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м	-
<input type="checkbox"/> гардероб для персонала кв.м	-
<input type="checkbox"/> душевая кв.м	нет
<input type="checkbox"/> кабинет зав. производством кв.м	нет
<input type="checkbox"/> помещение для приема пищи персоналом кв.м	-
11. Санитарно – техническое состояние	
<input type="checkbox"/> проведение капитального ремонта и текущего	Удовлетворительное

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Электроплита 4-конфорочная с жарочным шкафом, 3Ф;380;17,0кВт, 1200х800х850мм., номинальн. площадь раб. поверхности - 0,48м ² , объем жарочного шкафа - 150л	Электроплита	ПЭ - 0.48ШП		1	
2	Шкаф жарочный 2-секционный. 3Ф;380;9,2кВт, 840х840х1475мм	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2		1	
3	Шкаф пекарный 2-секционный. 3Ф;380;10.4кВт, 1200х1040х1205мм	Шкаф пекарный			-	
4	Котел пищеварочный электрический, объем емкости -60л, 3Ф;380;9,0кВт, 800х860х1090мм	Котел пищеварочный			-	
5	Котел пищеварочный электрический. 3Ф;380;9,45кВт, в т.ч.	Котел пищеварочный			-	
6	Котел, объем емкости - 60л, 955х640х1110мм				-	
7	Станция управления. 320х340мм				-	
8	Кипятильник электрический, произвол. 100 л/час, 3Ф:380;10,0кВт, 440х370х530мм	Кипятильник электрический			-	
9	Мармит вторых блюд, 1 Ф;220;0,9кВт, количество емкостей - 5, максимальная температура нагрева воды - 80°С, 1200х700/1000х900/1300мм	Мармит вторых блюд			-	
10	Мармит 1 -х блюд	Мармит 1 -х			-	

	двух конфорочный, 1400x700/1000x900/1 300мм 1Ф;220;4.0кВт, температура рабочей поверхности конфорок - 300°С,	блюд двух конфорочные				
11	Машина гестомесильная с нержавеющей дежой емк.бОл, 3Ф;380;1,1кВт, 750x570x1165мм	Машина гестомесильна я			-	
12	Машина моечная универсальная, производительность - до 700 тарелок/час. 3Ф;380;16,3кВт, 1860x800x1400мм.	Машина моечная универсальная,			-	
13	Картофелечистка, производительность - 150кг/час. 3Ф;380;0,75кВт. 650x450x930мм.	Картофелечист ка			-	
14	Универсальная кухонная машина, 3Ф;380;1,1-1,5кВт, в т.ч. Мясорубка, производительность - 180кг/час. Механизм для взбивания и перемешивания(объе м дежи - 25л). Механизм овощерезательно- протирачный нарезания, шинковки, производительность - 200-350 кг/час. Просеиватель муки, соли, производительность - 230 кг/час	Универсальная кухонная машина,			-	
15	Мясорубка, производительность - 15кг/час, 1Ф;220;0,37кВт, 300x330x360мм	Мясорубка	Мод.8/D Tritacarne		1	
16	Машина протирачно - резательная (для	Машина протирачно -			-	

	нарезания сырых овощей), производительность до 350кг/час, 3Ф;380;0,75кВт, 640х355х605мм	резательная				
17	Весы напольные, предел взвешивания - 150кг, 1Ф;220; 0.015кВт., 550х400х805ммИ ^с	Весы напольные			--	
18	Весы настольные, предел взвешивания - 6кг, 510х290х650мм	Весы настольные,	ВРНЦ-6		1	
19	Кассовый аппарат, 1Ф;220; 0.02кВт.,	Кассовый аппарат			-	
20	Сушитель для рук, 1Ф:220; 0,9кВт 180х170х260мм	Сушитель для рук	«Волна-2000»		2	
21	Шкаф холодильный низкотемпературный (дверь металлическая), (-18°C). внутренний объем -1,1м, 1500х793х1870мм 1Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки(не более) 15,0кВт х час, номинальный ток -3,93А	Шкаф холодильный	Шхн-1,00		1	
22	Шкаф холодильный комбинированный (дверь металлическая), (0...+7/-18°C), внутренний объем - 1.03 м3. 1500х793х1870мм1Ф; 220;потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 10.0кВт х час. номинальный ток -4.33А	Шкаф холодильный комбинирован	ШХК-100		1	
23	Шкаф холодильный среднетемпературный (дверь металлическая). (0...+7°C), внутренний объем - 0,85 м3, 1200х665х1970мм1Ф;	Шкаф холодильный среднетемпературный			-	

	220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 6,0кВт х час, номинальный ток - 3,65А.					
24	Холодильник бытовой, объем 150л. 600х600х850мм 1Ф; 220; 0,3 кВт	Холодильник бытовой			1	
25	Ванна моечная односекционная, 630х630х870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная односекционная			2	
26	Ванна моечная двухсекционная, 1210х630х870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная двухсекционная			-	
27	Ванна моечная трехсекционная, 1790х630х870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная трехсекционная			-	
28	Ванна моечная двухсекционная, 1550х800х870мм (глубина чаши 450мм)	Ванна моечная двухсекционная			-	
29	Шкаф холодильный среднетемпературный (дверь металлическая), (0...+7°C). внутренний объем - 0,4 м3 595х660х1970мм 1Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 4,5кВт х час. номинальный ток - 2,7А.	Шкаф холодильный среднетемпературный			-	
30	Шкаф холодильный комбинированный (2 двери металлические). внутренний объем - 0.40 м3, 750х750х1970мм 1Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки	Шкаф холодильный комбинированный			-	

(не более) 6.0кВт х час, номинальный ток - 3,02А					
--	--	--	--	--	--

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	<input type="checkbox"/> Стеллажи <input type="checkbox"/> Подтоварники <input type="checkbox"/> Среднетемпературные холодильные шкафы <input type="checkbox"/> Низкотемпературные холодильные шкафы <input type="checkbox"/> Весы товарные	1 - 2 1	1	1
Кабинет заведующего производством	<input type="checkbox"/> Столы <input type="checkbox"/> Стулья <input type="checkbox"/> Шкаф для одежды <input type="checkbox"/> Тумба	- - - -		
Овощной цех первичной обработки овощей	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Картофеле-очистительная машина <input type="checkbox"/> Овощерезательная машина <input type="checkbox"/> Стеллаж <input type="checkbox"/> Подтоварник <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2х-секционная <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук	1 - - 1 - 1 2		
Мясо – рыбный цех	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Элекромясорубка <input type="checkbox"/> Морозильные лари <input type="checkbox"/> Весы циферблатные	1 - - 1 1 1		1
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Стол для обработки яйца	-		
Горячий цех	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Электрическая плита <input type="checkbox"/> Электрический котел <input type="checkbox"/> Электросковорода <input type="checkbox"/> Электрокипятильник <input type="checkbox"/> Жарочный шкаф <input type="checkbox"/> Пароконвектомат <input type="checkbox"/> Протираочная машина <input type="checkbox"/> Овощерезательная машина <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук	1 1 - - - - - - - 2		

	<input type="checkbox"/> Весы циферблатные <input type="checkbox"/> Стеллажи <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Шкаф холодильный среднетемпературный	1 1 - - 1		1
Мучной цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Стеллаж	1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1 -		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Шкаф для хранения хлеба <input type="checkbox"/> Хлеборезка	1 - -		
Моечная столовой посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Ванна моечная 3-секционная <input type="checkbox"/> Машина посудомоечная	- - - -		1
Моечная кухонной посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Стеллаж <input type="checkbox"/> Подтоварники <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	2 1 - 1		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2020Г)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	70	
Тарелка глубокая	70	
Стакан	70	
Вилка нержавеющей	70	
Ложка нержавеющей	70	
Нож столовый		
Кассетница нержавеющей		
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый		
Бак нержавеющей		
Кастрюля алюминиевая	15 л-1шт	
Чайник алюминиевый	1шт	
Кастрюля алюминиевая		
Нож поварской		
Чумичка		
Половник	250г, 150гр.2шт	
Игла поварская		
Доска разделочная	10шт	

Противень		
Гастроемкость		
Моющие средства		
Посудомой		
Бархат- для стекол		
Бархат- для посуд/машины		
Санокс –ржавчина		
Сорти –порошок		
Пемолукс-чистящее средство		
Мыло хозяйственное		
Мыло детское		
Сода кальцинированная		
Мочалка металлическая		
Перчатки резиновые		
Перчатки одноразовые		
Кассетница нержавейка		

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

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплект ованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1		
Подсобный рабочий на кухне	1	1		
Кладовщик	1	1		

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Организация питания

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

Общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием:

Двухразовое питание – обучающиеся, стоимость рациона 136-00

Трехразовое питание - воспитанники, стоимость рациона 232-00.

Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Полдник включает в себя мучные и кондитерские изделия и напиток.