

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МОЛЧАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №1»**

**ПАСПОРТ
ШКОЛЬНОГО
ПИЩЕБЛОКА**

с. Молчаново 2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МАОУ «Молчановская СОШ №1»
2. Адрес и местонахождение	636330, Томская область, Молчановский р-н, с. Молчаново, ул. Димитрова, дом 78
3. Телефон организации	8(38 256) 21-3-63
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Кологривова Татьяна Сергеевна Тел/факс 8(38 256) 21-3-63
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	
6. Дата ввода в эксплуатацию	1980 г.
7. Мощность проектная Фактически:	81 чел. 549 (по графику)
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 (пятница)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	№ 4 от 25.01.2023 г. ИП Иванова Л.С.
12. Количество мусоросборников	3 шт.
13. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами	№ 21/2-23 от 10.02.23 ООО «Риск»
14. Договор на оказание услуг транспортировки сточных вод	№ б/н от 09.02.23 ИП Сысоев В.Г.

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	централизованное нет установлено 3 водонагревателя имеется
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены	нет имеется имеется имеется по мере необходимости имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	централизованное отопление
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • вытяжная	- естественная - вытяжная с механическим побуждением в исправном состоянии монтаж 1980 г., имеется 2 рециркулятора воздуха
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • естественное • искусственное	- имеется - светильники с люминесцентными лампами

3. ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Год капитального ремонта	2011
3.Учет проектного числа учащихся	81 человек
4.Учет фактического числа учащихся	549 человек
5.Получают горячее питание	549 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал	62,9 м ²
7. Складские помещения • инвентарная кладовая, м²	13,2 м ²
8.Санитарно – техническое состояние • проведение текущего ремонта • окраска стен • очистка вытяжной вентиляции	текущий ремонт июль 2023 год

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Кол-во
1	Шкаф холодильный	холодильный	СМ114-S	2013	1
2	Морозильный ларь		МЛК-700	2022	1
3	Морозильный ларь		«Бирюса 260НК-5»	2022	1
4	Морозильный ларь		«Бирюса 260НК-5»	2016	2
5	Холодильник		"SAMSUNG" PT35	2007	1
6	Плита электрическая 6-ти конфорочная на подставке без духовки	электрический	ЭП-6	2008	1
7	Сковорода электрическая		Марихолодмаш СЭ49-40-027	2023	1
8	Пароконвектомат (в полной комплектации)		ПКА-10-1/1ПМ	2013	1
9	Пищеварочный котел (нержавейка)		КПЭМ-60	2013	1
10	Пищеварочный котел (нержавейка)		КПЭМ-60	2022	1
11	Машина протиочно- резательная		МПР-350М-01	2022	1
12	Тестомес спиральный		Foodatlas HS-30 Eco	2022	1
13	Мясорубка (725*310*475 мм)		М-250 9 Машина УКМ- 12	2013	1
14	Бойлер		EDISSON	2022	3
15	Весы (150 кг) напольные, пл. 450*600см		МИДЛ-П	2013	1
16	Весы (6 кг, фасовочные)		МИДЛ-Т В1ДА-8/НК	2013	1
17	Мармит 1-ых и 2-ых блюд (1500мм)		ЭМК-70КМУ	2012	1
18	Прилавок холодильный открытый (1500мм)		ПВВ(Н)-70КМ- 01-НШ	2012	1
19	Электрополотенце		Волна 2000	2013	2
20	Оборудование для			2011	1

	очистки воды от химических и микробиологических загрязнений без аэрации				
21	Облучатель-рециркулятор бактерицидный безозоновый исп.2 с/плат		ОРБпБ-01	2013	1

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (шт.)	Необходимо заменить (шт.)
Холодная кладовая	- Шкаф для уборочного инвентаря - Стеллаж для продуктов	1 3	
Кухня	- Стол производственный для нарезки хлеба - Шкаф для чистой посуды - Стол разделочный - Ванна моечная 2-секционная - Ванна моечная 3-секционная - Раковина для мытья рук - Прилавок для столовых приборов - Модуль нейтральный - Подвесная полка для тарелок - Подвесная полка для стаканов - Тумбочка для хранения моющих средств - Стеллаж кухонный - Полка для разделочных досок (6 отделений) - Стойка для сушки посуды	1 1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 2 1 1	
Обеденный зал	- Стол - Стул - Стол для сбора отходов - Раковина для рук	19 82 1 3	

6. МОДЕЛЬ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГИ ПИТАНИЯ – столовая на сырье.**7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ТРАНСПОРТА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Вид транспорта	Специализированный грузовой автомобиль
Принадлежность транспорта	Транспорт ИП, доставляющий пищевую продукцию
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

8. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 01.09.2023 г.)

Наименование	Обеспеченность
Столовая посуда	
Тарелка мелкая	150
Тарелка глубокая	180
Пиалы под салаты	90
Стакан	200
Вилка нержавейка	120
Ложка нержавейка	120
Нож столовый	30
Подставка под ложки	7
Кухонная посуда	
Бак оцинкованный	40
Чайник оцинкованный	5
Доска разделочная	12
Ковш оцинкованный	4
Ложка раздаточная	5
Половник	5
Поднос оцинкованный	20
Таз оцинкованный	22
Моющие средства (месячная норма)	
Жидкое моющее средство	50
Чистящее средство	25
Мыло хозяйственное	10
Сода кальцинированная	1
Щетка для мытья посуды	5
Перчатки резиновые	4 упаковки
Дезинфекционные средства	1 упаковка
Уксус для обработки стола с хлебом	2
Ветошь	10

9. ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Стаж (лет)
Заведующий столовой	1	Да	Средне-специальное	46
Повар	5,25	Да		23
Уборщик столового зала, подсобный рабочий кухни	1	Да		35
Подсобный рабочий кухни, мойщик посуды	1,25	Да		2

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: МАОУ «Молчановская СОШ №1».

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

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

В общеобразовательном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд: проводится 1 раз в неделю компот/кисель, салат, фрукты 2 раза в неделю.

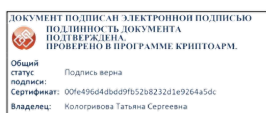
Охват школьников горячим питанием:

- Одноразовое питание – 100% обучающихся.

Дата составления паспорта:

«01» сентября 2023 г.

Директор



Т.С. Кологриова