

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Пуловская средняя общеобразовательная школа»

636316, Томская область, Кривошеинский район, с. Пуловка, ул. Гагарина 1 А, телефон.: 838 (251) 4-64-80

Паспорт школьного пищеблока

01.01.2024г

с. Пудовка 2024г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛЮКА

1.Наименование объекта	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Пудовская средняя общеобразовательная школа»
2.Адрес и местонахождение	636316, Томская область, Кривошеинский район, с.Пудовка, ул. Гагарина I А, телефон.:838 (251) 4- 64-80
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор Никитина Оксана Васильевна Тел: 83825146480
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	
6.Дата ввода в эксплуатацию	1994 год
7.Мощность проектная фактическая	190 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)		Договор №7 от 23.01.2024 ИП Иванова Л С
12. Количество мусоросборников	1 шт	
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов		Договор № 46/3-24 от 22.01.2024 ООО»Риск»

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	холодное водоснабжение имеется, установлены бойлера.
--	---

2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены	Местная канализация (септик)
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • пеллетное	Местное отопление
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • плиточно - вытяжная	естественная плиточно – вытяжная в не исправном состоянии
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, со светодиодными светильниками

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
------------------	---------

2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	190 человек
4.Учет фактического числа учащихся	92 человек
5.Получают горячее питание	92 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	90,4 м ² -
7.Производственные помещения • пищеблок	19,9 м ²
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	8,1 м ²
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • кладовка • холодильники	Имеется- 2 шт
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • раздевалка для персонала кв.м	- 3,7м ² -Раздевалка

11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	• текущий ремонт Июнь-июль 2023 года, • Капитальный ремонт 2024г-2025г
---	---

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ						
№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера холодильная	холодильная	Бирюса	2003	1	в кладовой
2	Мясорубка электрическая	электрическая	Скарлет	2020	1	на пищеблоке
3	Камера морозильная	Морозильная	Бирюса	2016	2	на пищеблоке
4	Плита электрическая	электрическая	ПЭП-048-ДШ-01	2021	2	на пищеблоке
5	Камера холодильная (овощи)	Холодильная	Палаир	2021	1	В кладовой
6	Камера Холодильная (молоко)	Холодильная	Бирюса	2021	1	На пищеблоке
7	Сковорода электрическая	Электрическая	ПЭП-051-ДШ-02	1994	1	На пищеблоке

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ					
Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. прибор.(в шт)	

Пищеблок	• Весы	1	0	0
Горячий цех	• Столы производственные - Раковина для мытья рук	2	-	-
		1	1	1
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	1	0	0
Моечная столовой посуды	• Столы производственные - Ванна моечная 2-секционная - Ванна моечная 1-секционная	1	0	0
		2	2	2
		1	1	1

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛЮКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 29.01.2024г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	80	20
Тарелка глубокая	50	20
Кружка	80	20
Вилка нержавеющей	-	-
Ложка нержавеющей	70	10
Нож столовый	12	-
Кассетница нержавеющей	-	-
Кухонная посуда	-	-
Бак нержавеющей	5	-
Кастрюля алюминиевая	1	-
Чайник алюминиевый	1	1
Кастрюля эмалир.	-	-
Нож поварской	12	-
Половник	2	2
Доска разделочная	12	-

Противень Сковорода блинная Большая сковорода (с крышкой)	3	1
	-	-
Моющие средства «Ника» для мытья посуды(5л.) «Лемолокс» Порошок стиральный «Санокс» Дизинф.ср-во «Дизхлор» Сода кальцинир. Мыло хозяйств-е Мочалка металлическая «Ника-2»(для обработки яиц)	-	-
	1	-
	1	-
	-	-
	1	-
	1	-
	1	3
	1	-
	1	-
	1	-

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

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	4	19 лет
Подсобный рабочий кухни	0.9	1	-	24 год
Завхоз	1	1	-	16 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

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

Рацион питания десятидневное меню (7-12 лет; 12 и старше) согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

Охват школьников горячим питанием 100%

- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток, Бутерброд, Хлеб, Фрукт.
- Горячий обед включает в себя: Первое блюдо, Второе блюдо, Напиток, Салат, Хлеб.

Дата составления паспорта:

«01» Января 2024 г.

Заведующий хозяйством:

Васильева В.В.

Директор:

Никитина О.В.



М.П.

