

# **ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ "НИКОЛАЕВСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	ГКОУ РО Николаевская
2. Адрес и местонахождение	347272 Ростовская область, Константиновский район, ст. Николаевская, ул. Гагарина 43
3. Форма собственности	козенное
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор - А.А. Острянская. Тел. 8(86393)5-11-81
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	
6. Дата ввода в эксплуатацию	2002 г.
7. Мощность проектная фактическая	90 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
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)	
12. Количество мусоросборников	2 контейнер
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ	
- наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
- наличие горячего водоснабжения	горячее водоснабжение зимой, летом водонагреватели
- достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
- централизованное водоснабжение	централизованное водоснабжение
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованная канализация</li> <li>- локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции</li> <li>- условия отведения сточных вод</li> <li>- наличие уклона полов, трапов</li> <li>- при наличии выгреба, указать наличие</li> <li>- наличие автотранспорта</li> <li>- периодичность очистки выгреба</li> <li>- условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>нет</p> <p>локальная канализация договор с МУП «Исток» на вывоз ЖБО</p> <p>-</p> <p>имеется</p> <p>выгребная яма на 4000 л</p> <p>нет</p> <p>по мере необходимости</p> <p>условия соблюдаются</p>
<p><b>3 .ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- централизованное отопление</li> </ul>	<p>центральное отопление</p>
<p><b>4 .ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- естественная</li> <li>- приточно-вытяжная</li> </ul>	<p>естественная</p> <p>приточно-вытяжная в исправном состоянии</p>
<p><b>5 .ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. Освещение</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- естественное</li> <li>- искусственное</li> <li>- наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<p>имеется</p> <p>имеется</p> <p>имеется</p>

### **3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

1 .Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	90 человек
4.Учет фактического числа учащихся	87 человека
5 .Получают горячее питание	87 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь - обеденный зал №1 обеденный зал №2	78,2 м <sup>2</sup> 69,8 м <sup>2</sup>
7 .Производственные помещения - цех обработки овощей - рыба-мясной цех - горячий цех - линия раздачи - холодный цех	7,4 м <sup>2</sup> 8,3 м <sup>2</sup> 23,9 м <sup>2</sup> 5,7 м <sup>2</sup> 4,7 м <sup>2</sup>

8. Моечные - моечная столовой посуды - моечная кухонной посуды	8,7 м <sup>2</sup> 1,2 м <sup>2</sup> (раб.место в составе холодного цеха)
9.Комплекс складских помещений - разгрузо-погрузочная платформа - помещение для хранения тары  - склад продуктов - помещение для хранения и нарезки хлеба  - помещение для хранения овощей	нет 1,0 м <sup>2</sup> (место в составе помещения для хранения овощей) 5,0 м <sup>2</sup> 1,1 м <sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха) 5,5 м <sup>2</sup>
10.Подсобные помещения - санузел для персонала - раздевалка (хранение уборочного инвентаря, приготовление дез.средства)	1,8 м <sup>2</sup> 2,7 м <sup>2</sup>
11 .Санитарно - техническое состояние Проведение капитального ремонта и текущего ремонта - потолки - стены - полы	проведен капитальный ремонт в 2019 году потолки подвесные облицовка стен плиткой напольная плитка

#### 4.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№	Наименование	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Стол		2019	12	Обеденный зал
2	Стул складной		2019	72	Обеденный зал
3	Мармит 1-х и 2-х блюд	ЭМК- 70КМУ	2019	1	Линия раздачи
4	Прилавок для столовых приборов	ПСП- 70КМ	2019	1	Линия раздачи
5	Прилавок для горячих напитков	ПГН- 70КМ	2019	1	Линия раздачи
6	Ванна моечная сварная 2х секционная	ВМ-2	2019	3	холодный цех, цех обработки овощей, рыба- мясной цех
7	Ванная моечная для мойки яиц	ВМ-1	2019	1	рыба-мясной цех
8	Ванна моечная 3-х секционная	ВМ-3	2019	1	моечная столовой посуды
9	Облучатель	ОБН-150	2019	6	Обеденный зал,

	бактерицидный настенный				горячий цех, рыба-мясной цех
10	Холодильник среднетемпературный	СМШ-S	2019	5	Цех обработки овощей, горячий цех, склад продуктов
11	Овощерезка		2019	1	Цех обработки овощей
12	Машина картофелеочистительная	МОК ШУ	2019	1	Цех обработки овощей
13	Протирочная машина		2022	1	Г орячий цех
14	Холодильник для проб	SDF-107	2019	1	Г орячий цех
15	Холодильник для диетического питания	Бирюса	2022	1	Обеденный зал
16	Пароконвектомат бойлерный	ПКА10-1/1ПМ2-01	2019	1	Г орячий цех
17	Холодильник (морозильная ларь)	МЛГ400	2019	1	Рыба-мясной цех
18	Мясорубка	МИМ-350	2019	1	Рыба-мясной цех
19	Плита электрическая шестикомфорочная	ЭП-6П	2019	1	Г орячий цех
20	Кипятильник воды проточный	КНЭ-150-1	2019	1	Г орячий цех
21	Купольная посудомоечная машина	МПК-700К	2019	1	Моечная столовой посуды
22	Стол производственный с бортом и полкой	СПН	2019	10	Горячий цех, цех обработки овощей, рыба- мясной цех, холодный цех
23	Весы напольные	DL-200	2019	1	Помещение для хранения овощей
24	Стеллаж	СтПН, СтПЛп,	2019	4	Склад продуктов, горячий цех, моечная столовой посуды
25	Подтоварник	Птн	2019	1	Помещение для хранения овощей
26	Весы порционные	SW-05	2019	3	Холодный цех, рыба-мясной цех, горячий цех
27	Подставка для пароконвектомата	ПК-10М	2019	1	Г орячий цех
28	Стеллаж для сушки стаканов и тарелок	СтПНпт	2019	2	Моечная столовой посуды

29	Тележка для сбора посуды	ТСП-2	2019	2	Обеденный зал
30	Полка технологическая	ПТ	2019	2	Холодный цех, рыба- мясной цех
31	Сушилка для досок	СД2	2019	3	цех обработки овощей, рыба- мясной цех, холодный цех
32	Шкаф гардеробный	ШРМ	2019	1	Раздевалка для сотрудников
33	Ведро педальное		2019	5	Холодный цех, рыба- мясной цех, горячий цех
34	Лампа инсектицидная		2019	2	Обеденный зал, горячий цех
35	Хлебoreзка	SM-302	2019	1	Горячий цех
36	Шкаф для хлеба		2019	1	Горячий цех
37	Стерилизатор для ножей	СТН-18	2019	1	Рыба-мясной цех
38	Овоскоп	ОН-10	2019	1	Рыба-мясной цех
39	Фильтр/умягчитель воды с УФ обеззараживание		2022	1	Горячий цех, моечная столовой посуды
40	Электросушитель	М-1800	2019	1	Помещение умывальников

### 5. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

	Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
	<b>Столовая посуда</b>		
1	Вилка нержавейка	90	
2	Кружка	60	
3	Ложка столовая	180	
4	Ложка чайная	10	
5	Салфетница	12	
6	Стакан граненный	120	
7	Тарелка глубокая	120	
8	Тарелка мелкая	120	
9	Тарелка плоская	120	
	<b>Кухонная посуда</b>		
1	Кастрюли	19	
2	Ковш нержавейка	2	
3	Нож	16	
4	Гастроемкость	5	

5	Доска разделочная	12	
6	Сковорода	4	
7	Совок для сыпучих	2	
8	Газ нержавейка	6	
9	Терка	1	
10	Щуп для измерения температуры пищи	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 в ОО
Повар	1	1	5	5
Кухонный рабочий	1	1	-	4
Мойщик посуды	0,5	-	-	-

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:

- Двухразовое питание/Горячие обеды - обучающиеся начальной школы и дети с ОВЗ, стоимость рациона определена Постановлением администрации ГГО № 2 1155 от 08.09.2021 года изменения №1557 от 27.10.2022 год.
- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и напиток