Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Игжейская средняя общеобразовательная школа

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Утвержено
Директором МКОУ
Игжейская СОШ

А.В. Маслова

с. Игжей, 2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МКОУ Игжейская СОШ
2.Адрес и местонахождение	666355, Иркутская область, Усть-Удинский р-н, с.Игжей, ул.Некрасова, 1
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор МКОУ Игжейская СОШ Алёна Викторовна Маслова 89500907543
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Благоустройство территории	благоустроена
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется
12.Количество мусоросборников	3
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

	-
1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ	
• наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
• наличие горячего водоснабжения	горячее водоснабжение
• централизованное водоснабжение	нет
• децентрализованное водоснабжение	нет
• достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ	
• централизованная канализация	нет
• локальная канализация, при локальной	да (откачивание)
очистке указать способ очистки и	
дезинфекции	
• условия отведения сточных вод	-
• наличие уклона полов, трапов	имеется
• при наличии выгреба, указать наличие	имеется
• наличие автотранспорта	-
• периодичность очистки выгреба	l раз в квартал

• условия для соблюдения правил личной	имеются условия для соблюдения
гигиены	правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ	
ПОМЕЩЕНИЙ	
• естественная	естественная
• приточно - вытяжная	приточно – вытяжная в
	неисправном состоянии
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И	
ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.	
• Освещение	Имеется естественное и
• естественное	искусственное освещение, со
• искусственное	светодиодными светильниками

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет фактического числа учащихся	95 человек
4.Получают горячее питание	95 человек
5.Производственные помещения■ пищеблок	54 м ²
б. Моечныемоечная столовой посуды кв.ммоечная кухонной посуды кв.м	2 m ² 2 m ²
7. Комплекс складских и загрузочных помещений	
кладовкахолодильники	Имеется Имеется
 8.Подсобные помещения комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств раздевалка для персонала 	имеется имеется
 9.Санитарно – техническое состояние проведение капитального ремонта и текущего ремонта 	текущий ремонт июль 2023 года, капитальный ремонт 2019 г

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

N₂	Наименование	Тип	Ед.	Цех
1	Камера холодильная	холодильная	1	
2	Мясорубка	электрическая	1	на пищеблоке
	электрическая			
3	Плита электрическая	электрическая	1	на пищеблоке
	с жарочным шкафом			
4	Комбайн кухонный	электрический	1	на пищеблоке

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

TT	П	T T	TT 6	TT ~
Наименование	Перечень оборудования	Имеется	Необходи	Необх.
производственных		(в шт.)	MO	приобр.(
помещений			заменить	в шт)
			(в шт.)	ŕ
Пищеблок	• Весы	1	1	
Горячий цех	• Столы производственные Машина протирочно- резательная	3		1
	Раковина для мытья рук	2		
	• Ванна моечная 1- секционная	2		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	1	1	
Моечная столовой посуды	Столы производственныеВанна моечная 1- секционная	3 2		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2023 г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		приобрести
Тарелка мелкая	+	
Тарелка глубокая	+	
Стакан	+	
Вилка нержавейка	+	
Ложка нержавейка	+	
Нож столовый	+	
Кассетница нержавейка	·	1
_		
Кухонная посуда		
Бак нержавейка	+	
Кастрюля алюминиевая	+	
Чайник алюминиевый	+	
Кастрюля эмалир.	+	
Нож поварской	+	
Половник	+	
Доска разделочная	+	
Противень	+	
Сковорода блинная	+	
Большая сковорода (с крышкой)	+	
Моющие средства		
Средство для мытья посуды	+	
Пемолюкс	+	
Порошок стиральный	+	
Дизинф.ср-во	+	
Сода кальцинир.	+	
Мыло хозяйств-е	+	
Мочалка металлическая	+	

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

Должность	Кол-во	Укомплект	Квалифик.	Стаж
	ставок	ованность	разряд	
Повар	1	1	-	20
Подсобный рабочий кухни	1	1	-	10
Завхоз	1	1	-	10

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.

Дата составления паспорта:	<u>«» августа 2023 г</u> .
Завхоз	В.И. Наумова