

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9»**

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Артемовский 2023**

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МБОУ «СОШ №9»
2.Адрес и местонахождение	Свердловская область , Артемовский район, пос.Буланаш, ул. Комсомольская 21
3.Форма собственности	Муниципальная бюджетная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Ларионова Анна Александровна Тел. 55-7-47
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артёмовском и Режевском районах) (Алапаевский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области)
6.Дата ввода в эксплуатацию	1968
7.Мощность проектная фактическая	
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	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)	
12.Количество мусоросборников	1 штука
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ЕМУП Спецавтобаза договор № 30349007 от 13.01.2023

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p><b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> </ul>	<p>имеется не имеется централизованное водоснабжение нет нет достаточно Водонагреватели</p>
<p><b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <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>• наличие автотранспорта</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>имеется нет  - имеется имеется имеется - Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованное отопление</li> </ul>	<p>центральное отопление от ТЭЦ</p>
<p><b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Состояние центральной вентиляции : возможность для соблюдения воздухообмена в помещении</li> </ul>	<p>Акт от 29.03.2023</p>
<p><b>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> </ul> <p>Освещение (тип, обеспеченность по нормам), учитывать замеры по производственному контролю</p>	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура Светильники 4*48, светильники 4*36</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
4.Учет фактического числа учащихся	580 человек
5.Получают горячее питание	580 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• Кухня</li> <li>• Складские и подсобные помещения</li> </ul>	170,9 кв.м 47,4 кв.м 14,8 кв.м
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей кв.м</li> <li>• мясной цех кв.м</li> <li>• горячий цех кв.м</li> <li>• количество посадочных мест</li> </ul> <p>сделан склад для хранения продуктов, установка стеллажей для хранения сыпучих продуктов</p>	12м <sup>2</sup> 16м <sup>2</sup> 36м <sup>2</sup> 180
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	15,9 м <sup>2</sup>
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м</li> <li>• охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м</li> <li>• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м</li> </ul>	15м <sup>2</sup> 9 м <sup>2</sup> 20 м <sup>2</sup> Холодильный шкаф 1 м <sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха)
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• охлаждаемая камера для пищевых отходов</li> </ul> <p>гардероб для персонала кв.м</p>	3 м <sup>2</sup> 6 м <sup>2</sup>
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• покраска стен</li> <li>• полов</li> </ul>	текущий ремонт в июле 2022 года, ремонт раздевалки для сотрудников, покраска плинтусов, дверей, стеллажей, радиаторов, покраска стен, полов частично

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

№	Наименование мебель	Инв №	Кол-во
1	Огнетушитель ОП5	ОП-5 № ШЛ9a1013621 021	1
2	Стол обеденный	ШЛ 1101061022	30
3	Скамья обеденная	ШЛ110106102 3	59
4	Банкетка БДТ-2	ШЛ110106103 7	1
5	Зонт вытяжной	ШЛ9a1013410 902- 1013410906	5
6	<b>Оборудование</b>		
7	Плита электрическая- 6 конфорочная	ШЛ9a1013410 412	1
8	Рециркулятор передвижной	ШЛ9a1013421 064	1
9	Холодильник Норд	ШЛ101061000 267	1
10	Мармит для 1 блюд	ШЛ9a1013410 413	1
11	Шкаф жарочный	ШЛ9a1013410 917	1
12	Водонагреватель Аристон 100л	ШЛ101041031 0	1
13	Эл.котел КПЭ-100/9т	ШЛ910134140 1	1
14	Эл.кипятильник(хол.склад) КИЭ-100	ШЛ110104100 5	1
15	Пароконвектомат ПКА 6-1/1В	ШЛ110104121 3	1
16	Универсальная кухонная машина УКМ-11	ШЛ9a1013410 414	1
17	ВодонагревательAqua ER 85V	ШЛ9a1013410 890	1
18	Шкаф холодильный ШХ-1.0	ШЛ110104121 2	1
19	Эл. мясорубка МИМ 300м.	ШЛ101041029 1	1
20	Водонагреватель Аристон 80л ABS PRO R 80v	ШЛ910134103 90	1
21	Лифт грузовой	ШЛ01380149	1
22	Котел пищеварочный КПЭМ-	ШЛ9a1013410	1

	250	415	
23	Овощерезательно-протирочная машина УКМ-11	ШЛ110104121 5	1

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллажи</li> <li>• Подтоварники</li> </ul>	2 3	2 -	2 -
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>	1 1 1 1	- - - -	- - - -
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Элекромясорубка</li> <li>• Весы электронные</li> </ul>	2 2 2*2 1 1	- - - - -	- - - - -
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Электрическая плита</li> <li>• Электрический котел</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Пароконвектомат</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Овощерезательная машина</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• Весы электронные</li> <li>• Стеллажи</li> </ul>	1 бсекц 1 2нннн 1 1 1 1 1 1 1	- - - - - - - - - -	- - - - - - - - - -

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подставка для баков</li> </ul>			
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul>	Все находится в горячем цеху		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> </ul>	Все находится в горячем цеху		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Ванна моечная 3-секционная</li> <li>• Машина посудомоечная</li> </ul>			
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварники</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul>	1 2 1	- - -	- - -

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

<b>Наименование</b>	<b>Обеспеченность</b>	<b>Необходимо приобрести</b>
Столовая посуда Тарелка мелкая Тарелка глубокая Стакан Вилка нержавейка Ложка нержавейка Нож столовый Кассетница нержавейка	100 %	
Кухонная посуда Бак алюминиевый Бак нержавейка Кастрюля алюминиевая Чайник алюминиевый Кастрюля алюминиевая Нож поварской Половник Доска разделочная	100%	

Противень Гастроёмкость		
Моющие средства Посуда Бархат- для стекол Бархат- для посуд/машины Пемлюкс-чистящее средство Мыло жидкое (для туалета ) Сода кальцинированная Мочалка металлическая Перчатки резиновые Перчатки одноразовые «Ника» универсальное моющее средство	100%	

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

**Персонал пищеблока не 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:**

- Разработано 20 дневное меню для школьников:
- Стоимость питания:
- начальная школа : 85,77 коп
  - двухразовое питание начальная школа с ОВЗ - 102,30коп
  - по справкам 99,74 коп
  - двухразовое питание с 5-11 класс – 113,17 коп

Дата составления паспорта:

«08.01.» 2023г.

Директор



Ларионова А.А