

Свердловская область
Горноуральский городской округ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 4
622933, Свердловская обл., Пригородный район, с. Лая, ул. Зеленая площадь, 2,
тел./факс 8(3435) 478830

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ СОШ №4

 О.П. Толстогосова

«31» мая 2024 г. № 80



ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №4

с. Лая
2024 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МБОУ СОШ №4
2.Адрес и местонахождение	622933, Свердловская область, Пригородный район, село Лая, улица Зеленая площадь, 2
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Толстоусова Оксана Петровна Тел. 47-88-30
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области»
6.Дата ввода в эксплуатацию	1964 г.
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 частично 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)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» договор №1/355 от 12.01.2024г.
12.Количество мусоросборников	1 контейнер
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ООО «Компания «Рифей» договор РФ03КО0102000475 от 12.01.2024г.

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	
- централизованная канализация	нет
- локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции	локальная канализация ООО «Тагилспецтранс» договор №ЖТ-002646 от 15.05.2024г. на вывоз ХБС
- условия отведения сточных вод	-

<ul style="list-style-type: none"> - наличие уклона полов, трапов - при наличии выгребов, указать наличие - наличие автотранспорта - периодичность очистки выгребов - условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>имеется</p> <p>выгребная яма на 200 л</p> <p>нет</p> <p>по мере необходимости</p> <p>условия соблюдаются</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> - централизованное отопление 	<p>центральное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> - естественная - приточно-вытяжная 	<p>естественная</p> <p>приточно-вытяжная в исправном состоянии, монтаж осуществлен в 2019 году</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <p>Освещение</p> <ul style="list-style-type: none"> - естественное - искусственное - наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<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	190 человек
4.Учет фактического числа учащихся	171 человек
5.Получают горячее питание	166 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь	
<ul style="list-style-type: none"> - обеденный зал - умывальники 	<p>89,2 м²</p> <p>7,8 м²</p>
7.Производственные помещения	
<ul style="list-style-type: none"> - цех обработки овощей - рыба-мясной цех - горячий цех - линия раздачи - холодный цех 	<p>7,4 м²</p> <p>8,3 м²</p> <p>23,9 м²</p> <p>5,7 м²</p> <p>4,7 м²</p>
8. Моечные	
<ul style="list-style-type: none"> - моечная столовой посуды - моечная кухонной посуды 	<p>8,7 м²</p> <p>1,2 м² (раб.место в составе холодного цеха)</p>
9.Комплекс складских помещений	
<ul style="list-style-type: none"> - разгрузо-погрузочная платформа - помещение для хранения тары - склад продуктов 	<p>нет</p> <p>1,0 м² (место в составе помещения для хранения овощей)</p> <p>5,0 м²</p>

- помещение для хранения и нарезки хлеба - помещение для хранения овощей	1,1 м ² (раб. есто в составе горячего цеха) 5,5 м ²
10.Подсобные помещения - санузел для персонала - раздевалка (хранение уборочного инвентаря, приготовление дез.средства)	1,8 м ² 2,7 м ²
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 2-х 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 бактерицидный настенный	ОБН-150	2019	6	Обеденный зал, горячий цех, рыба-мясной цех
10	Холодильник среднетемпературный	СМ107-S	2019	5	Цех обработки овощей, горячий цех, склад продуктов
11	Овощерезка		2019	1	Цех обработки овощей
12	Машина картофелеочистительная	МОК-150У	2019	1	Цех обработки овощей
13	Протирачная машина		2022	1	Горячий цех
14	Холодильник для проб	SDF-107	2019	1	Горячий цех
15	Холодильник для диетического питания	Бирюса	2022	1	Обеденный зал
16	Пароконвектомат бойлерный	ПКА10-1/1ПМ2-01	2019	1	Горячий цех
17	Холодильник (морозильная	МЛГ400	2019	1	Рыба-мясной цех

	ларь)				
18	Мясорубка	МИМ-350	2019	1	Рыба-мясной цех
19	Плита электрическая шестикомфорочная	ЭП-6П	2019	1	Горячий цех
20	Кипятильник воды проточный	КНЭ-150-1	2019	1	Горячий 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	Горячий 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	Хлеборезка	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
41	Стол для диетического питания		2023	1	Обеденный зал

42	Холодильник	Бирюса	2023	1	Обеденный зал
43	Микроволновая печь		2023	1	Обеденный зал
44	Овощерезка	МПР-350М-02	2023	1	Цех обработки овощей
45	Аппарат котлетный	АК2М-40	2023	1	Рыба-мясной цех

5. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

	Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
	Столовая посуда		
1	Вилка нержавейка	100	
2	Кружка	60	
3	Ложка столовая	203	
4	Ложка чайная	10	
5	Салфетница	12	
6	Стакан граненный	350	
7	Тарелка глубокая	150	
8	Тарелка мелкая	160	
9	Тарелка плоская	100	
	Кухонная посуда		
1	Кастрюли	20	
2	Ковш нержавейка	2	
3	Нож	15	
4	Гастроёмкость	5	
5	Доска разделочная	12	
6	Сковорода	4	
7	Совок для сыпучих	2	
8	Таз 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	2	2	5	7 лет/3 года
Кухонный рабочий	1	1	-	6 месяцев
Мойщик посуды	1	1	-	3 месяца
Лаборант	1	1	-	3 года
Кладовщик	1	1	-	2 года

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 №1613 от 09.10.2023 год.
- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и напиток.

Пронумеровано, проинтими
свершено печатью на 7

(2222) листах



Директор МБОУ СОШ № 4

О. П. Толстоусова