

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3»**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
(С изменениями на 01.09.2024г.)

г.Балей 2020г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МКОУ «НОШ № 3»
2. Адрес и местонахождение	673450 г. Балей ул. Советская, дом 40
3. Телефон организации	8(30 232) 5 17 18
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Тихоньких Наталья Николаевна Тел. 8 914 458 15 16
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Территориальный отдел управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Балей № 75.БЛ.11.000.М.000016.12.15 от 21.12.2015г.
6. Дата ввода в эксплуатацию	1933 г.
7. Мощность проектная Фактически детей:	200 чел 303 человек (2 смены)
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • 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 (пятница)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балейском районе» договор № 148-24 от 2024г.
12. Количество мусоросборников	2 шт.
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none">• наличие холодного водоснабжения• наличие горячего водоснабжения• достаточность обеспечения горячей водой• наличие резервного запаса воды	централизованное нет установлено 2 водонагревателя не имеется
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <ul style="list-style-type: none">• 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	централизованная канализация нет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <ul style="list-style-type: none">• централизованное отопление	централизованное отопление
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <ul style="list-style-type: none">• естественная• приточно - вытяжная	-естественная - приточно – вытяжная с механическим и естественным побуждением в исправном состоянии, вытяжной воздух из обеденного зала удаляется через раздаточную системой В4. над ванными в моечных отделениях системой В3 и общеобменная монтаж 2012г., имеется 1 рециркулятор воздуха
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none">• естественное	-имеется

• искусственное	- светильники с люминесцентными лампами
-----------------	---

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Год капитального ремонта	2012
3.Учет проектного числа учащихся	200 человек
4.Учет фактического числа учащихся	303 человек
5.Получают горячее питание	303 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	67,8м ² 12,4 м ²
7.Раздаточная , приемная <ul style="list-style-type: none"> • раздаточная • приемная готовой пищи 	6,0 м ² 17,2 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды 	10,0 м ²
9.Комплекс складских помещений <ul style="list-style-type: none"> • инвентарная кладовая кв.м 	15,2 м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м • 	2,5 м ²
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение текущего ремонта • окраска стен • побелка 	текущий ремонт июль 2024 год

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.
1	Холодильник бытовой	холодильная	«Бирюса – 8-С-1» КШ – 150/34	2006	1
11	Электрокипятильник	электрический	КЭНД – 50–03ИАБЕ 681945.007ТУ	2021	1
20	Электрический водонагреватель	электрический	Суперлюкс 3700366	2022	1
22	Электромармит для подогрева вторых блюд	электрический	ЭМК – 70М МТ2-1(2)	2008 2022	2
	Водонагреватель	электрический	Вилмарк	2018	1

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт)
Инвентарная кладовая	<ul style="list-style-type: none"> • Стол • Шкаф для спецодежды • Шкаф для уборочного инвентаря 	1 1 -	-	1
Приемная готовой пищи	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный для хранения и нарезки хлеба • Холодильник • Стол для приема готовой пищи • Шкаф для чистой посуды • Весы эл. • Шкаф для хранения хлеба 	1 1 3 1 1 1	-	
Раздаточная	<ul style="list-style-type: none"> • Мармит • КЭНД • Стол раздаточный • Шкаф для посуды 	2 1 1 1	- -	
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Шкаф для хранения моющих средств • Стеллаж для посуды • Раковины для мытья посуды • Ванна моечная 2-секционная • Стол производственный • Водонагреватель • Раковина 	1 3 1 1 1 1 1 1		
Обеденный зал	<ul style="list-style-type: none"> • Стол • Скамья 	13 26		

	<ul style="list-style-type: none"> • Стол для грязной посуды • Стол для подносов с чаем 	3 1		
Умывальники	<ul style="list-style-type: none"> • Раковины • Сушилки для рук • Водонагреватель • Питьевой фонтанчик 	4 2 1 1		
Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м	<ul style="list-style-type: none"> • Унитаз • Стеллаж для хранения дез.средств и ведер • Раковина 	1 1 1		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2022г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	120	220
Тарелка глубокая	120	370
Пиалы под салаты	120	370
Стакан	102	270
Вилка нержавеющей	20	-
Ложка нержавеющей	130	270
Нож столовый	2	-
Подставка под ложки	2	4
Кухонная посуда		
Бак эмал.	3	2
Бак оцинк.	1	1 (50л)
Чайник эмал.	1	-
Доска разделочная	1	1
Ковш эмал.	1	-
Ковш пластм.	1	-
Ложка раздаточ.	2	-
Половник	-	1
Поднос эмал.	2	2
Поднос пластм.	2	2
Таз пластмас.	3	4
Таз эмал.	1	1
Моющие средства (месячная норма)		
Жидкое моющее средство	4л	4л
Чистящее средство	4л	4л
Мыло хозяйственное	4шт.	4шт.
Сода кальцинированная	3уп.	90уп.

Щетка для мытья посуды	2	2
Перчатки резиновые	1	4 пары
Дез.средства	1кг	1 кг
Уксус для обработки полок с хлебом	2	2
Ветошь	5м	15м

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт МАУ «Школьная столовая «Самородок» - поставщик пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Буфетчик	1,5	1,5	-	25 лет
Мойщик посуды	1,5	1,5	-	51 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: МКОУ «НОШ № 3».

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное, с предварительным накрытием столов для льготного питания.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится 1 раз в неделю компот/кисель, салат для льготного питания, фрукты 2 раза в неделю для льготного питания.

Охват школьников горячим питанием:

- Одноразовое питание – обучающиеся, стоимость рациона:

96-04руб. – платное питание; 45 руб. – льготное питание.

Дата составления паспорта:

«01» сентября 2024 г.

Директор МКОУ «НОШ № 3»:

_____ Н.Н.Тихоньких