## Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

## «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Утверждаю:

Директор МБОУ «Северская школа-интернат

для обучающихся с ограниченными



возможностями здоровья»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.С. Симон

«\_29\_» \_января\_\_2024 г.

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Северск 2024**

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Наименование объекта | МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» |
| 1. Адрес и местонахождение | Томская область,  г. Северск, ул. Калинина д.104 |
| 1. Контактные телефоны организации:  * директор * секретарь | 8(38 23) 56-90-70  8(38 23) 56 69 82 |
| 1. Дата ввода в эксплуатацию | 1966 г. |
| 1. Мощность проектная зала столовой | 128 чел |
| 1. Благоустройство территории | благоустроена |
| 1. Территория отвечает следующим   требованиям:  **•** наличие ограждения  **•** наличие озеленения  **•** наличие асфальтированного покрытия  **•** наличие подъездных путей:въезд и выезд | Имеется  Имеется  Имеется  Имеется |
| 1. Наличие графика на проведение   санитарных дней | Имеется (пятница) |
| 1. Договор на проведение профилактических   дезинфекционных, дератизационных и  дезинсекционных работ. | Имеется |
| 1. Количество мусоросборников | 2 шт. |
| 1. Договор на вывоз твердых бытовых отходов | Имеется |

**2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ  **•** наличие холодного водоснабжения  **•** наличие горячего водоснабжения  **•** достаточность обеспечения горячей водой  **•** наличие резервного запаса воды | | централизованное водоснабжение  центральное водоснабжение  да  установлено 2 водонагревателя |
| 2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ  **•** централизованная канализация  **•** локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции  **•** условия отведения сточных вод  **•** наличие уклона полов, трапов  **•** при наличии выгреба, указать наличие  **•** наличие автотранспорта  **•** периодичность очистки выгреба  **•** условия для соблюдения правил личной гигиены | | централизованная канализация  -  -  имеется  -  -  -  имеются условия для соблюдения правил личной гигиены |
| 3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ | | централизованное отопление |
| 4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ  **•** естественная  **•** приточно - вытяжная | | в исправном состоянии  приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением в исправном состоянии |
| 5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.  **•** естественное | | -имеется |
| **•** | искусственное | - светильники светодиодные в зале столовой |

**3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Типовое здание | типовое |
| 2.Год капитального ремонта | - |
| 3.Учет проектного числа учащихся | 232 человек |
| 4.Набор вспомогательных помещений, их площадь  **•** обеденный зал  **•** умывальники | 147,6 м2  20,7 м2 |
| 5.Горячий цех  Холодный цех  Мясной цех  Овощной цех  Овощной цех | 45,3 м2  11,9 м2  10,9 м2  6,3 м2  11,9 м2  10,9 м2 |
| 6. Моечные  **•** моечная столовой посуды | Совмещенная с горячим цехом |
| 7.Комплекс складских помещений **•** инвентарная кладовая кв.м | 5 м2 |
| 8.Подсобные помещения  **•** Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м | 2,5 м2 |
| 9.Санитарно - техническое состояние  **•** зала столовой  **•** пищеблока | удовлетворительное  удовлетворительное |

**4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ,**

**ИНВЕНТАРЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Количество ооооборудования**  1  1  1  2  1 |
| 1 | Холодильник | 5 |
| 2 | Низкотемпературные холодильники | 2 |
| 3 | Плита электрическая четырех конфорочная | 2 |
| 4 | Электрокипятильник | 1 |
| 5 | Жарочный шкаф | 1 |
| 6 | Сковорода | 1 |
| 7 | Посудомоечная машина | 1 |
| 8 | Универсальная кухонная машина | 2 |

**5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  производственных  помещений | Перечень оборудования | Имеется |
| Мясной цех  Овощной цех  Холодный цех | Столы разделочные  Холодильники  Стеллажи  Моечные ванны  Раковины для рук  Весы | Есть  Есть  Есть  Есть  Есть  Есть |
| Горячий цех | Столы разделочные  Плита четырех конфорочная  Сковорода электрическая  Жарочный шкаф  Шкаф для хлеба  Холодильник для проб  Весы  Раковина для рук  Электрокипятильник | Есть  Есть  Есть  Есть  Есть  Есть  Есть  Есть  Есть |
| Моечная столовой посуды совмещена с горячим цехом | Стеллаж для посуды  Посудомоечная машина  Ванные для мытья посуды  Стол для чистой посуды | Есть  Есть  Есть  Есть |
| Обеденный зал | Стол  Скамья  Стол для грязной посуды  Стол  Стулья | 32 шт.  64 шт.  2 шт.  2 шт.  8 шт. |
| Умывальник для рук | Раковины  Крючки для полотенец  Мыльницы | 5 шт.  120 шт.  5 шт. |
| Санузел на пищеблоке | Раковина  Унитаз | Есть  Есть |

**6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА ПОСУДОЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Обеспеченность** |
| **Столовая посуда** |  |
| Тарелка мелкая | 300 |
| Тарелка глубокая | 300 |
| Кружки | 300 |
| Ложка нержавейка | 300 |
| Подставка под ложки  Салфетница на столы | 32  32 |

**Штатное расписание:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Должность** | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** |
| Заведующая производством | 1 | 1 |
| Повар | 2 | 2 |
| Мойщик посуды | 1,8 | 1,8 |
| Заведующая складом | 0,5 | 0,5 |

Персонал пищеблока входит в штатное расписание**:** МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

**Питание детей в общеобразовательном учреждении:** организованное.

**Рацион питания:** разработано десятидневное примерное меню, которое утверждено директором школы.

**Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:** имеется.