

Утверждаю  
Директор школы  
Черкасова Е.И.



Приказ № 200/1 от 02.09.2024

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«Средняя школа № 2 городского округа Стрежевой»**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МОУ « СОШ № 2»
2. Адрес и местонахождение	Томская область, г. Стрежевой, 2 мкр., д.242
3. Телефон организации	8(38259)5-40-96
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Черкасова Екатерина Игнатьевна, тел. 8(38259) 5-40-96
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1976 г.
7. Мощность проектная	220 чел.
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 (пятница)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	КОНТРАКТ № Ф.2022.225 от 06.12.2022 г. с ООО «НИЖНЕВАРТОВСКАЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННАЯ СТАНЦИЯ»
12. Количество мусоросборников	2 шт.
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор №16/24/ТКО/С от 25.01.2024г. с ООО «Транссиб»

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● наличие холодного водоснабжения</li> <li>● наличие горячего водоснабжения</li> <li>● достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>● наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<p>централизованное да установлен 1 водонагревательне имеется</p>
<p>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</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>● при наличии выгреба, указать наличие</li> <li>● наличие автотранспорта</li> <li>● периодичность очистки выгреба</li> <li>● условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>централизованная канализациянет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● централизованное отопление</li> </ul>	<p>централизованное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● естественная</li> <li>● приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>-естественная - приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением в исправном состоянии, имеется 2 рециркулятора воздуха</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● естественное</li> </ul>	<p>-имеется</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● искусственное</li> </ul>	<p>- светильники с люминесцентными лампами</p>

### 3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
2. Год капитального ремонта	2012
3. Учет проектного числа учащихся	220 человек
4. Учет фактического числа учащихся	МОУ СОШ № 2» - 478 чел. МОУ «СОШ № 3» - 742 чел.
5. Получают горячее питание	МОУ СОШ № 2» - 478 чел. МОУ «СОШ № 3» - 742 чел
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь <input type="checkbox"/> обеденный зал <input type="checkbox"/> кухня	191,8 м <sup>2</sup> 80 м <sup>2</sup>
7. Раздаточная, приемная • раздаточная	20 м <sup>2</sup>
8. Моечные • моечная столовой посуды	15 м <sup>2</sup>
9. Комплекс складских помещений • инвентарная кладовая кв.м	16 м <sup>2</sup>
10. Подсобные помещения • Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м <input type="checkbox"/>	8 м <sup>2</sup>
11. Санитарно -техническое состояние • проведение текущего ремонта • окраска стен	Проведен текущий ремонт стен, потолка в 2024 г.

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ,ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	тип	Марка	Год	Ед.
1.	Моноблок холодильный	сплит-система	Ариада, ALS-112PW	2024	1
2.	машина овощерезательная электрическая	электрическая, овощерезательная	ОМ-350	2022	1
3.	пароконвектомат Abat	электрический	ПКА 10-1/1ПМ2	2022	1
4.	шкаф холодильный	низкотемпературный	СМ 110-S (ШХ-1,0)	2022	1
5.	машина месильно – перемешивающая VIATTO	планетарная	ВН-20	2024	1
6.	пароконвектомат	Пароварочно- конвективный	ПКФ6-1/1ПМ	2013	1
7.	электроплита 6-ти конфор. с жарочным шкафом	ТЭН	ПЭ-6Шмн	2013	1
8.	машина тестомесильная	горизонтальная	МТМ-65	2012	1
9.	электрокотел	варочный	КПЭМ-250/9	2012	1
10.	стол охлаждаемый "Лира-К"	среднетемпературный	СО-0,054-К	2006	1
11.	камера морозильная	низкотемпературная	Stinol 106G	2002	1
12.	мармит 1-х блюд	сухого нагрева	ПМЭС-70КМ	2010	1
13.	мармит 2-х блюд	сухого нагрева	ПМЭС-70КМ	2010	1
14.	морозильный ларь Бирюса	низкотемпературный	355КХ	2022	1
15.	ванна	котломоечная	КАУМАН DV- 415/1540	2020	1
16.	ванна	котломоечная	КАУМАН ВМ- 415/1200	2020	1
17.	мясорубка	электромеханическая	МИМ-600	2018	1
18.	электрокипятильник	непрерывного действия	КНЭ-100Б до 100л	2013	1
19.	холодильник Атлант	среднетемпературный		1997	1
20.	машина взбивальная универсальная	универсальная	МБУ 60.00.000	1991	1
21.	картофелечистка	машина для очистки корнеплодов	МОК-300	2012	1
22.	весы	электронные	GAS SW 1/2 до 2 кг	2013	2
23.	весы	электронные	GAS SW 1/5 до 5 кг	2013	2
24.	водонагреватель	накопительный	Termex IR 300 V	2013	1
25.	стол разделочный	комбинированный	СПО (1500*600*870)	2006	2

26.	стеллаж	бытовой	СКН-1000 нерж	2006	1
27.	стол центральный	производственный	КАУМАН СЦ-242/1206	2022	3
28.	шкаф для хранения уборочного инвентаря	закрытый	ПП-У500 (500*500*1830(1920))	2021	1
29.	стол для мойки овощей	производственный	СМО-6-3 РН	2021	2
30.	прилавок для горячих напитков	прилавок для напитков	ПГН-70КМ-02	2021	1
31.	стол из нерж.стали	производственный	СП-2/1200/600-Н	2021	1
32.	стеллаж металлический бытовой	бытовой	АТЕSY	2021	3
33.	стол центральный	производственный	КАУМАН СЦ-242/1206	2020	2
34.	ванна моечная	производственная	КАУМАН ВМЦ-314/127Л	2020	1
35.	стол	производственный	1500*600*860 мм, нерж.	2013	1
36.	подставка под пароконвектомат	универсальная	ПК-6М	2013	1
37.	прилавок для столовых приборов	специализированный	ПСП-70КМ	2013	1
38.	стеллаж для сушки посуды	производственный	СТР-725/903	2013	1
39.	стеллаж	кухонный	СК-15/5	2013	1
40.	шкаф для хлеба	закрытый, ШЗХ-1200	АТЕSY	2014	1
41.	шкаф холодильный	универсальный	"Рапсодия" однодверный R750 (глухая дверь)	2014	1
42.	стол	6-местный	-	2017	40

#### 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"> <li>• Стол</li> <li>• Шкаф для спецодежды</li> <li>• Шкаф для уборочного инвентаря</li> </ul>	1 3 1		
Мясной цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Холодильник</li> <li>• Морозильный ларь</li> <li>• Ванна</li> <li>• Стол производственный</li> <li>• Весы</li> <li>• Мясорубка</li> </ul>	2 1 1 2 2 1		

Овощной цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Картофелечистка</li> <li>• машина овощерезательная электрическая</li> </ul>	1 1		
Холодный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Холодильник</li> <li>• Стол для приема готовой пищи</li> <li>• Стеллаж для чистой посуды</li> <li>• Весы эл.</li> <li>• Пароконвектомат</li> <li>• Подставка под пароконвектомат</li> <li>• Электросковорода</li> </ul>	2 2 3 2 2 1 1 1	-	
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол разделочный</li> <li>• машина взбивальная универ.</li> <li>• машина месильно – перемешивающая VIATTO</li> <li>• пароконвектомат</li> <li>• электроплита 6-ти конфор. с жарочным шкафом</li> <li>• водонагреватель</li> </ul>	2 1 1 1 1 1		
Раздаточная	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мармит</li> <li>• Стол охлаждаемый</li> <li>• Стол раздаточный</li> <li>• Шкаф для посуды</li> <li>• Стол производственный</li> <li>• Весы электронные</li> <li>• Стол центральный</li> </ul>	2 1 1 1 1 2 2	- -	
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллаж для посуды</li> <li>• Раковины для мытья посуды</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Стол производственный</li> </ul>	4 5 1 2		
Обеденный зал	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол 6-местный</li> <li>• Скамья</li> <li>• Стол для грязной посуды</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> </ul>	40 240 1 1		
Умывальники	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Раковины</li> <li>• Сушилки для рук</li> <li>• Питьевой фонтанчик</li> </ul>	8 0 2		8
Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Унитаз</li> <li>• Стеллаж для хранения дез.средств и ведер</li> <li>• Раковина</li> </ul>	1 0 1		1

**4. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,  
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 02.09.2024г.)**

<b>Наименование</b>	<b>Обеспеченность</b>	<b>Необходимо приобрести</b>
<b>Столовая посуда</b>		
Тарелка мелкая	190	300
Тарелка глубокая	160	250
Стакан	600	-
Вилка нержавейка	140	300
Ложка нержавейка	130	400
Нож столовый	1 набор	3
Подставка под ложки	2	-
Подставка под вилки	2	-
<b>Кухонная посуда</b>		
Бак оцинк.	3	2
Доска разделочная	6	-
Ковш эмал.	6	1
Ложка раздаточ.	4	-
Половник	3	-
Поднос пластм.	5	2
<b>Моющие средства (месячная норма)</b>	5 л	5 л
Жидкое моющее средство	4 л	4л
Чистящее средство	3 уп.	3 уп.
Сода кальцинированная	5 шт.	2 шт.
Щетка для мытья посуды	6 пар	4 пары
Перчатки резиновые	1 кг	1 кг
Дез.средства	5м	15м
Ветошь		



**Для перевозки продуктов питания используется:** специализированный транспорт ООО «Торгово-производственное управление» - поставщик пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

**Персонал пищеблока не входит в штатное расписание:** МОУ «СОШ №2».

**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 школьной столовой имеются технологические карты на блюда, которые позволяют обеспечить разнообразие блюд, не содержат запрещенные продукты и блюда, позволяют реализовать принципы щадящего питания, обеспечить необходимую холодную и тепловую обработку, соблюдать сроки реализации продуктов, учитывается калорийность.

Способы кулинарной обработки блюд адекватны возрастным особенностям детей

Учтена сезонность потребления различных продуктов питания. Витаминно – минеральная насыщенность рациона питания обеспечивается за счет включения в меню: компотов из свежих ягод, салатов из свежих овощей, натуральных соков, свежих фруктов и овощей.

Выход и объем порций соответствует возрасту детей рацион питания является рациональным, сбалансированным, адекватным по возрасту детей.

Организован родительский контроль за организацией питания обучающихся.

**Стоимость питания:**

- для обеспечения ежедневного бесплатного одноразового горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование - из расчета 100,00 (Сто рублей 00 копеек);
- для обеспечения ежедневного бесплатного одноразового питания отдельных категорий обучающихся, установленных правовыми актами городского округа Стрежевой - из расчета 100,00 (Сто рублей 00 копеек);
- для обеспечения ежедневного бесплатного одноразового питания детей из многодетных семей, размер среднедушевого дохода которых не превышает полторы величины прожиточного минимума на душу населения - из расчета 100,00 (Сто рублей 00 копеек);
- для организации питания всех желающих обучающихся за счет родительской платы – из расчета 100,00 (Сто рублей 00 копеек);
- для обеспечения ежедневного бесплатного двухразового горячего питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и обеспечения компенсации стоимости двухразового питания в денежном эквиваленте для детей с ОВЗ обучающихся на дому – из расчета
  - обучающиеся от 7 до 11 лет – 190,00 (Сто девяносто рублей 00 копеек);
  - обучающиеся от 12 лет и старше – 208,00 (Двести восемь рублей 00 копеек).

**Питание учащихся льготной категории**

- всем учащимся начальной школы (горячие завтраки);
- детям из многодетных семей;
- детям-инвалидам;
- детям с ОВЗ