МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯРКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Тюменская область Ярковский район село Ярково ул. Полевая, дом 9
тел./факс 8 345 31 25-1-55 e- mail: polyakovaln@mail.ru

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2020г

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МАОУ «Ярковская СОШ»
2.Адрес и местонахождение	626050 тюменская область, Ярковский район, с.Ярково, ул.Полевая, 2Б
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Щукина Оксана Валерьевна Тел. 8 (43531)-25-155
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	*Управление Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человек по Тюменской области № 72.ОЦ.01.000.М.000391.06.17 от 30.06.2017*
6.Дата ввода в эксплуатацию	1977г (Здание №1) 2002г(Здание №2)
7.Мощность проектная фактическая	550 чел (Здание №1) 504 чел (Здание №2)
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 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)	ООО «Регион-Дез» договор *№ 03/2020 от 01.07.2020*
12.Количество мусоросборников	4 штука
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ООО «Тюменское экологическое объединение» договор *№ ТО 02 КО 0105000280 от 27.12.2019*

2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно нет
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	нет нет имеется имеется имеется -централизовано, согласно договора -1 раз в два дня имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	естественная нет
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплен рассеиватель нет

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
Здание №1

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	550 человек
4.Учет фактического числа учащихся	*550 человека*
5.Получают горячее питание	*550 человека*
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал	135,6 $м^2$
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • цех сырой продукции кв.м • горячий цех кв.м	9,9 $м^2$ 16,3 $м^2$ 32,5 $м^2$
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м	16,2 $м^2$
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м • охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м • инвентарная кладовая кв.м • среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков	4,0 $м^2$ 4,0$м^2$ 7,1 $м^2$ 7,1 $м^2$ 10,3 $м^2$ 8,1 $м^2$ 2,5 $м^2$ Имеется
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м	1,5 $м^2$ 1,5 $м^2$ 4,0 $м^2$
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • стен	текущий ремонт август 2020 год, побелка стен, покраска дверей, стеллажей.

Здание №2

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	504 *человека*
4.Учет фактического числа учащихся	*659 человека*
5.Получают горячее питание	*659 человека*
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	 88,6 $м^2$ 12,92 $м^2$
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м	 9,72 $м^2$ 8,6 $м^2$ 34,8 $м^2$
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	 12,0 $м^2$ 4,31$м^2$
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м • охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м • инвентарная кладовая кв.м • среднетемпературный холодильник на складе хранения сырых овощей и соков	 2,84$м^2$ 2,84 $м^2$ 10,3 $м^2$ 6,82 $м^2$ 10,3 $м^2$ 8,1 $м^2$ 2,5 $м^2$ 7,13 $м^2$ Имеется
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет зав. производством кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м • санитарная комната кв.м	 1,5 $м^2$ 2,31 $м^2$ 4,12 6,1 $м^2$ 3,41 $м^2$ 5,66 $м^2$
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта	 текущий ремонт август 2020 год, покраска стен, дверей, стеллажей

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Здание	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Стинол»	холодильная	№1	2009	2	склад
3	Холодильник «Polair»	холодильный	№1,№2	2008	2	склад
8	Холодильник «Бирюса»	холодильный	№2	2002	2	склад
10	Холодильный шкаф	холодильный	№1,№2	2002	3	склад
13	Морозильная камера «Индезит 167»	электрическая	№2	2017	1	моечная
14	Морозильный ларь «Бирюса 355»	механическая	№1,№2	2017	2	горячий
16	Мармит 1-х БЛ ПЭМС-70К	электрическая	№1	2007	1	горячий
19	Морозильная камера (ларь) «Бирюса-200К»	холодильный	№1,№2	2006	2	горячий
26	Весы электронные Штрих М5Ф15-2,5	электрическая	№1,№2	2007	4	горячий
28	Электросковорода	электрическая	№1,№2	2002	3	горячий
30	Мармит 1-х БЛ ПМЭС-070КМ	электрическая	№1	2008		горячий
31	Мармит 2-х БЛ ПМЭС-70КМ-60	электрическая	№2	2008		горячий
32	Морозильная камера «Бирюса» 355 НК5	холодильный	№1	2009	2	склад
	Морозильная камера «Карат»	холодильный	№2	2004	1	склад
33	Холодильник «Атлант»	холодильный	№1,№2	2017	2	склад
35	Машина МПО-1 овощерезка-протирка	электрическая		2019	1	горячий
37	Пароконвектомат	электрическая	№1,№2	2019	2	горячий
39	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-3-01		№1,№2	2019	2	горячий
41	Машина посудомоечная МПК-1000К	электрическая	№1,№2	2019	2	мойка
42	Машина МПО-1	электрическая		2018	1	горячий

	овощерезка-протирка					
43	Плита эл.4 комф.ЭП-4ЖШ	электрическая	№2	2018	2	горячий
44	Весы напольные до 200 кг.	механические	№1	2017	1	склад
45	Мясорубка МИМ-300М	электрическая	№1,2	2019	2	Мясо-рыбный
46	Плита эл.4 конф.ЭП-4П без духовки.	электрическая	№1	2019	2	горячий

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Здание №1

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт)
Склады	• Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные	10 1 5 3 2	0 2	0 2
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 3-секционная • Раковина для мытья рук	1 1 2 1 1 1		
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 1-секционная • Элекромясорубка • Весы циферблатные	3 1 3 1 1		
Помещение для	• Стол для обработки яйца	1		

обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)				
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Электросковорода • Жарочный шкаф • Пароконвектомат • Протирочная машина • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Весы циферблатные • Подставка для баков • Ванна моечная 1-секционная	6 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба	1 1		
Моечная столовой посуды	• Стелажи производственные • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная	2 1 1		
Моечная кухонной посуды	• Стеллаж • Подтоварники • Ванна моечная	2 1 1		

Здание №2

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт)
Склады	• Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные	4 1 6		

	холодильные шкафы • Весы товарные	5 1		
Кабинет заведующего производством	• Компьютер • Столы • Стулья • Шкаф для одежды • Тумба • Стеллаж	1 2 2 1 1 1		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный • Картофелеочистительная машина • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 1-секционная • Раковина для мытья рук	2 1 1 1 1 2 1		
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка • Холодильный шкаф • Весы циферблатные	1 1 1 1 1 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яйца	1		
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Электросковорода • Жарочный шкаф • Пароконвектомат • Протирочная машина • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Весы циферблатные • Подставка для баков	4 3 2 1 1 1 1 1 1 1		
Помещение для нарезки хлеба	• Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба	1 1		

(рабочее место в составе горячего цеха)				
Моечная столовой посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная • Стеллаж	2 2 1 1 1		
Моечная кухонной посуды	• Стеллаж • Подтоварники • Ванна моечная 2-секционная	1 1 1		

6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2020г)

Здание №1,№2

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда Тарелка мелкая Тарелка глубокая Стакан Вилка нержавейка Ложка нержавейка Нож столовый Кассетница нержавейка	 600 600 600 500 500 160 11	
Кухонная посуда Бак алюминиевый Бак нержавейка Кастрюля алюминиевая Нож поварской Половник Доска разделочная Противень Гастроемкость	 10 14 10 20 16 24 30 20	
Моющие средства		

Сарма Бархат- для стекол Санокс –ржавчина Сорти –порошок Пемолюкс-чистящее средство Мыло хозяйственное Мыло детское Сода кальционированная Перчатки резиновые Перчатки одноразовые	20 кг 3 бут 10 бут 6 кг 20шт 10 л 10л 20 кг 10шт 200 шт	

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
Заведующий столовой	1	1	5	10 лет
Повар	6	6	3	5 лет
Мойщица посуды	2	2	1	3 лет

Персонал пищеблока не входит в штатное расписание школы, работники КФХ Иванова

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 (горячий завтрак, обед) – обучающиеся, стоимость рациона 189-60
- Одноразовое питание (горячий завтрак) - обучающиеся, стоимость рациона 80-00.
- Одноразовое питание (завтрак) - обучающиеся, стоимость рациона 12-40.
- Завтрак включает в себя: кондитерское изделие, напиток.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Дата составления паспорта: «31» августа 2020 г.

Директор
МАОУ «Ярковская СОШ» О.В.Щукина