 **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа №2 имени И.М. Еганова»**

**муниципального образования – городской округ город Скопин Рязанской области**

**391803, Рязанская область, г. Скопин, ул. К. Маркса, д.90 т./факс 8(49156) 2-01-49**

**E-mail:** [**post@school2skopin.ru**](mailto:post@school2skopin.ru)

ОКПО 24373906, ОГРН1026200780275, ИНН/КПП 6233002812 / 623301001

# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

# МБОУ «СОШ №2 имени И. М. Еганова» г. Скопина

г. Скопин 2024 г.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Наименование объекта | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 имени И. М. Еганова» муниципального образования – городской округ город Скопин Рязанской области |
| 2.Адрес и местонахождение | 391803, Рязанская обл., г. Скопин, ул. Карла Маркса, дом 90 |
| 3.Форма собственности | муниципальная |
| 4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона | Директор – Мишакова Валентина Александровна  Тел. 8(49156) 2-04-49 |
| 5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы | Санитарно-эпидемиологическое заключение Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 62РЦ.03.000.М.000522.09.15 от 01.09.2015 г. |
| 6.Дата ввода в эксплуатацию | 2012 |
| 7.Мощность проектная фактическая | 750 чел |
| 8.Благоустройство территории | благоустроена |
| 1. 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) | Договор с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области» №424 от 12.03.2025 на проведение дезинсекций в помещении пищеблока пл. 500 кв. м.  Договор с Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области» № 94 от 14.01.2025 на проведение дератизации (площадь 200кв. м.)и дезинсекции (площадь 315 кв. м.) |
| 12.Количество мусоросборников | 2 контейнера |
| 13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов | Договор №00416-ЮЛ-20 с ООО «Эко-Пронск» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами |

1. **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 да  даннет нет  достаточно имеется |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ    * централизованная канализация    * локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции    * условия отведения сточных вод | Да  нет  центральная канализация |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ    * централизованное отопление | Собственная котельная |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ    * естественная    * приточно - вытяжная | естественная  приточно – вытяжное устройство на пищеблоке.2012 г |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.    * Освещение    * естественное    * искусственное    * Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре | Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура |

1. **ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Типовое здание | Типовое |
| 2.Приспособленное здание | нет |
| 3.Учет проектного числа учащихся | 750 человек |
| 4.Учет фактического числа учащихся | *613 человека* |
| 5.Получают горячее питание | *613 человека* |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Набор вспомогательных помещений, их площадь    * обеденный зал    * умывальники | 143,5 м2  56,52 м2 |
| 1. Производственные помещения    * цех первичной обработки овощей кв.м горячий цех кв.м | 19,01 м2  58,48 м2 |
| 1. Моечные    * моечная столовой посуды кв.м    * моечная кухонной посуды кв.м | 25,93 м2  3,76 м2 |
| 1. Комплекс складских и загрузочных помещений    * разгрузо – загрузочная платформа    * кладовая сухих продуктов кв.м    * овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м    * охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции кв.м    * помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м    * инвентарная кладовая кв.м | 6,0 м2  8,92 м2  19,01 м2  16,76 м2  2,5 м2 (раб.место в составе горячего цеха)  3,07 м2 |
| 1. Подсобные помещения    * Подсобное помещение для пищевых отходов и обработки баков кв.м    * комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м    * гардероб для персонала кв.м душевая    * кабинет зав. производством кв.м    * помещение для приема пищи персоналом кв.м | 4,1 м2  3 м2  10,7м2  2,2 м2  8,92 м2 |
| 1. Санитарно – техническое состояние    * проведение капитального ремонта и текущего ремонта    * окраска потолков    * стен    * полов | нет |

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Тип** | **Марка** | **Год** | **Ед.** | **Цех** |
| 1. | Камера холодильная | холодильная | КХН – 4,41 | 2011 | 4 | горячий  холодный |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Ларь морозильный  низкотемпературный | холодильный | FH258-1  Gorenje | 2015  2025 | 2  1 | мясной |
| 3. | Картофелечистка | электрическая | МОК-150М | 2011 | 1 | овощной |
| 4. | Овощерезка  МПР-350М | электрическая | МПР-350  РЭ02 | 2012 | 1 | овощной |
| 5. | Хлеборезка | электрическая | AXM-300T | 2012 | 1 | горячий |
| 6. | Мясорубка  электрическая | электрическая | ТМ-32 | 2011 | 1 | мясной |
| 7. | Плита электрическая | электрическая | ПЭМ 6 ЖП | 2012 | 1 | горячий |
| 8. | Котел пищеварочный | электрический | КПЭМ-60-ОР  КПЭМ-60-ОР | 2012  2012 | 3  2 | горячий |
| 9. | Сковорода | электрическая | СЭК-00.00.000 РЭ | 2012 | 1 | горячий |
| 10. | Тестомесильная | электрическая | ТММ-140 | 2012 | 1 | горячий |
| 11. | Пароконвектомат | электрический | ПКАП6-1/1ПМ | 2013 | 1 | горячий |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственных помещений | Перечень оборудования | Имеется (в шт.) | Необходи мо заменить  (в шт.) | Необх. Приобр. (в шт) |
| Склады | * Стеллажи * Подтоварники * Весы напольные | 2 |  |  |
|  | 2  1 |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Кабинет | * Компьютер | 2 |  |  |
| заведующего  производством | * Столы * Стулья * Шкаф для одежды * Тумба | 2  3  1  2 |
| Овощной цех | * Стол производственный * Картофелеочистительная машина * Овощерезательная машина * Стеллаж * Раковина для мытья рук | 2 |  |  |
| первичной | 1 |
| обработки |  |
| овощей | 1 |
|  | 1 |
|  | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Мясо – рыбный | * Стол производственный * Подставка для баков * Ванна моечная 2- секционная * Элекромясорубка * Морозильные холодильники * Весы циферблатные | 3 |  |  |
| цех | 1 |  |  |
|  | 2 |  |  |
|  |  |  |  |
|  | 1 |  |  |
|  | 2 |  |  |
|  | 2 |  |  |
| Горячий цех | * Столы производственные | 4  1  1  1  1  2  1 |  |  |
|  | * Электрическая плита |  |  |
|  | * Жарочный шкаф |  |  |
|  | * Пароконвектомат |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | * Раковина для мытья рук |  |  |
|  | * Весы циферблатные |  |  |
|  | * Ванна моечная 1- |  |  |
|  | секционная |  |  |
|  | * Шкаф холодильный |  |  |
|  | * среднетемпературный |  |  |
| Моечная кухонной посуды | * Столы производственные * Стеллаж   Ванна моечная 2- секционная |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Холодный цех | * Стол производственный * Ванна моечная 2- секционна | 3 |  |  |
| (рабочее место в | 1 |
| составе горячего |  |
| цеха) |  |
| Помещение для | * Стол производственный | 1 |  |  |
| нарезки хлеба  (рабочее место в | * Шкаф для хранения хлеба * Стеллаж | 1  1 |
| составе горячего |  |  |
| цеха) |  |  |
| Моечная | * Столы производственные * Ванна моечная 3- секционная * Ванна моечная 2- | 2  1 |  |  |
| столовой посуды |  |  |  |
|  | 1 | 1 | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | секционная |  |  |  |

1. **ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 01.09.2017Г)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Обеспеченность (шт.)** | **Необходимо приобрести** |
| Столовая посуда |  |  |
| Тарелка мелкая | 1100 |
| Тарелка глубокая | 1000 |
| Стакан | 1200 |
| Вилка нержавейка | 150 |
| Ложка нержавейка | 1300 |
|  |  |
|  |  |
| Кухонная посуда |  |  |
|  |  |  |
| Бак нержавейка | 10 |  |
| Кастрюля нержавейка | 2 | 2 |
|  |  | (нержавейка) |
|  |  |  |
| Нож поварской | 20 |  |
| Половник | 5 |  |
| Доска разделочная | 11 |  |
| Противень | 20 |  |
| Моющие средства |  |  |
| Посудомой | 30 кг |
| Бархат- для стекол | 1 бут |
| Санокс –ржавчина | 5 бут |
| Сорти –порошок | 0,4 кг |
| Пемолюкс-чистящее средство | 6 бан |
| Мыло хозяйственное | 5 шт |
| Мочалка металлическая | 5 шт |
| Перчатки резиновые | 5 шт |
| Перчатки одноразовые | 200шт |  |

я

**Для перевозки продуктов питания используется:** специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Должность** | **Кол-во**  **ставок** | **Укомплект**  **ованность** | **Квалифик.**  **разряд** | **Стаж** |
| Шеф-повар | 1 | 1 |  | 12 лет |
| Повар | 2 | 3 |  | 12 лет |
| Кладовщик | 1 | 2 |  | 5 лет |
| Кухонные работники | 4 | 2 |  | 10 лет |

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 – обучающиеся, стоимость рациона 75-00
* Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
* Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
* Полдник включает в себя мучные и кондитерские изделия и напиток.

1. **НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ, ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ (2024-2025Г.)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Перечень документации | Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и №  приказов |
| 1 | Программа по питанию | Приказ №290 от 02.09.2024г. |
| 2 | Положение об организации и порядке питания  учащихся в образовательном учреждении | Приказ №38 от 20.01.2024г. |
| 3 | **Приказы по организации питания:**  «О создании бракеражной комиссии»  «Об организации льготное питание учащихся в | Приказ № 228 от 02. 09.2024 г.  Приказ № 225 от 02.09.2024 г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | первом (втором) полугодии 2020-2021 учебного года» |  |
| 4 | Наличие оформленных стендов по популяризации  здорового питания | да |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | Приказ № 290 от 02.09.2024г «Об утверждении плана работы с  родителями по популяризации здорового питания в 2024-2025 учебном  году» |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении | Приказ № 38 от 20 .02.2024 «Об  утверждении положения о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном  учреждении» |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в школе | Приказ № 290 от 02.09.2024 «Об утверждении плана работы по  формированию основ здорового питания в школе» |
| 8 | График питания в школьной столовой | Приказ№ 224 от 02.09.2024 «Об  утверждении графика питания в школьной столовой» |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников | Приказ№ 224 от 02.09.2024 «Об утверджении графика дежурств в  школьной столовой администрации и пед.работников» |
| 10 | Наличие согласованного с территориальными  органами управления Роспотребнадзора цикличного меню | Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором |
| 11 | Наличие технологических карт приготовления блюд  согласно цикличного меню | да |

Директор

МБОУ «СОШ№2 им. И.М.Еганова» В.А.Мишакова