 **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**

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 АлександровнаТел. 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 проведениесанитарных дней | Имеется (последняя пятницакаждого месяца) |
| 11.Договор на проведение профилактическихдезинфекционных, 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 даданнет нетдостаточно имеется |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ
	* централизованная канализация
	* локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции
	* условия отведения сточных вод
 | Данетцентральная канализация |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ
	* централизованное отопление
 | Собственная котельная |
| 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ
	* естественная
	* приточно - вытяжная
 | естественнаяприточно – 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 м256,52 м2 |
| 1. Производственные помещения
	* цех первичной обработки овощей кв.м горячий цех кв.м
 | 19,01 м258,48 м2 |
| 1. Моечные
	* моечная столовой посуды кв.м
	* моечная кухонной посуды кв.м
 | 25,93 м23,76 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 м28,92 м219,01 м216,76 м22,5 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 м23 м2 10,7м22,2 м28,92 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 морозильныйнизкотемпературный | холодильный | FH258-1Gorenje | 20152025 | 21 | мясной |
| 3. | Картофелечистка | электрическая | МОК-150М | 2011 | 1 | овощной |
| 4. | ОвощерезкаМПР-350М | электрическая | МПР-350РЭ02 | 2012 | 1 | овощной |
| 5. | Хлеборезка | электрическая | AXM-300T | 2012 | 1 | горячий |
| 6. | Мясорубкаэлектрическая | электрическая | ТМ-32 | 2011 | 1 | мясной |
| 7. | Плита электрическая | электрическая | ПЭМ 6 ЖП | 2012 | 1 | горячий |
|  8. | Котел пищеварочный  | электрический | КПЭМ-60-ОРКПЭМ-60-ОР | 20122012 | 32 | 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 |  |  |
|  | 21 |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Кабинет | * Компьютер
 | 2 |  |  |
| заведующегопроизводством | * Столы
* Стулья
* Шкаф для одежды
* Тумба
 | 2312 |
| 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
 | 4111121 |  |  |
|  | * 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
 | 11 |
| составе горячего |  |  |
| цеха) |  |  |
| Моечная | * Столы производственные
* Ванна моечная 3- секционная
* Ванна моечная 2-
 | 21 |  |  |
| 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 питанияучащихся 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 популяризацииздорового питания | да |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | Приказ № 290 от 02.09.2024г «Об утверждении плана работы сродителями по популяризации здорового питания в 2024-2025 учебномгоду» |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении | Приказ № 38 от 20 .02.2024 «Обутверждении положения о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательномучреждении» |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в школе | Приказ № 290 от 02.09.2024 «Об утверждении плана работы поформированию основ здорового питания в школе» |
| 8 | График питания в школьной столовой | Приказ№ 224 от 02.09.2024 «Обутверждении 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 вшкольной столовой администрации и пед.работников» |
| 10 | Наличие согласованного с территориальнымиорганами управления Роспотребнадзора цикличного меню | Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором |
| 11 | Наличие технологических карт приготовления блюдсогласно цикличного меню | да |

Директор

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