

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ КГО «СШ №3»


А. М. Чотчаева

Приказ №58 от 26.08.2020г.

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО
ПИЩЕБЛОКА**

Карачаевск – 2020 г.

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА.**

1.	Наименование объекта	МБОУ КГО СШ №3 им. Х.У. Богатырева»
2.	Адрес и местонахождение	369200 г. Карачаевск ул. Магометова, д. 1
3.	Форма собственности	Муниципальная
4.	Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Чотчаева Аминат Муссаевна Тел. 2-32-76
5.	Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Санитарно-эпидемиологическое заключение №09.01.08.000. М. 000089.06.17 от 19.06.2017г.
6.	Дата ввода в эксплуатацию	2016 г.
7.	Мощность проектная фактическая	1260 ч.
8.	Благоустройство территории	благоустроена
9.	Территория должна отвечать следующим критериям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд • наличия тротуарной плитки • наличие детских игровых площадок • наличие детских беседок 	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 на выполнение работ №82-Д-КЧ от 24.05.2019г.
12.	Количество мусоросборников	4 штуки
13.	Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор на вывоз ТБО №02-02-037/20 от 09.01.2020г.

Кадровый состав работников школьной столовой МБОУ КГО «СШ №3».

Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность
Повар	4	4
Посудомойщица	1,5	1,5
Подсобный рабочий на кухне	6	6
Кладовщик	1	1
Грузчик	0,5	0,5

№	Ф И О	Занимаемая должность	Образование/ квалификационный разряд	Стаж работы в данной школе
1.	Семенова Алима Анзоровна	повар	Учебно-производственный комбинат, г. Карачаевск, срок обучения 2 года, квалификационный разряд -III	2 года
2.	Урусова Зухра Борисовна	повар/ подсобный рабочий на кухне	Краснодарский технологический техникум, срок обучения 3,5 года, квалификационный разряд -IV	4 года
3.	Деккушева Стелла Борисовна	подсобный рабочий на кухне	-	1 год
4.	Кипкеева Маруа Владимировна	повар/ подсобный рабочий на кухне	КЧРГБПОО «Многопрофильный технологический колледж», срок обучения 1,5 года, квалификационный разряд -IV	4 года
5.	Сакиева Мадина Степановна	подсобный рабочий на кухне	-	3 года
6.	Ефимова Мухаббат Шарафовна	подсобный рабочий на кухне	-	1 год
7.	Хапчаева Супият Анзоровна	подсобный рабочий на кухне	Кулинарный техникум, г. Нальчик, срок обучения 3 года, квалификационный разряд -IV	4 года
8.	Черкасова Лейла Салиховна	кладовщик/грузчик	-	4 года
9.	Шаманова Маргарита Асланбековна	посудомойщица	-	1 год
10.	Эльдарава Джюзюм Султановна	посудомойщица	-	4 года

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА.

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды • обеспеченность организации паром 	<p>холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение есть есть достаточно имеется, установлено 2 бойлера имеется</p>
--	--

<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>централизованная канализация нет имеется имеется нет имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>центральное отопление от ТЭЦ</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии имеется 2 бактерицидные установки, установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях 2016 г.</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА.

1. Типовое здание	типовое
2. Приспособленное здание	-
3. Количество посадочных мест в столовой	306
4. Учет фактического числа учащихся	765 (школа)+145 (д/с)
5. Получают горячее питание	508 человек
<p>6. Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>306 м² 27 м²</p>
<p>7. Производственные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	<p>13,1 м² 12,15 м² 40,53 м²</p>
<p>8. Моечные</p> <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	<p>17 м² 13,16 м² (раб.место в составе горячего цеха)</p>
<p>9. Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> • разгрузочно – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м 	<p>4,0 м² 6,47 м² 7,91 м² 11,8 м²</p>

<ul style="list-style-type: none"> 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 помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м инвентарная кладовая кв.м среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков среднетемпературный холодильник на складе хранения сырых овощей и соков 	13,16 м ² 9,72м ² 10 м ² (раб. место в составе горячего цеха) 5,13 м ² Имеется Имеется
10. Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м 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 	4,42 м ² 5,13 м ² 13,8 м ² 2,61 м ² нет нет
11. Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> проведение капитального ремонта и текущего ремонта 	Хорошее состояние

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ.

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1.	Электроплита 4-конфорочная с жарочным шкафом, ЗФ;380;17,0кВт, 1200x800x850мм., номинальн. площадь раб. поверхности - 0,48м ² , объем жарочного шкафа - 150л	Электроплита	ПЭ - 0.48ШП		2	
2.	Шкаф жарочный 2-секционный. ЗФ;380;9,2кВт, 840x840x1475мм	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2		1	
3.	Шкаф пекарный 2-секционный. ЗФ;380;10.4кВт, 1200x1040x1205мм	Шкаф пекарный	ШПЭСМ-3-02		1	
4.	Котел пищеvarочный электрический, объем емкости -бол, ЗФ;380;9,0кВт, 800x860x1090мм	Котел пищеvarочный	КПЭМ-60		1	

5.	Котел пищеварочный электрический. ЗФ;380;9,45кВт, в т.ч.	Котел пищеварочный	КПЭ-60-1		1	
6.	Котел, объем емкости - 60л, 955x640x1110мм				1	
7.	Станция управления. 320x340мм				1	
8.	Кипятильник электрический, произвол. 100 л/час, ЗФ:380;10, 0кВт, 440x370x530мм	Кипятильник электрический	КНЭ-100-01		1	
9.	Мармит вторых блюд, 1 Ф;220;0,9кВт, количество емкостей -5, максимальная температура нагрева воды - 80°С, 1200x700/1000x900/13 00мм	Мармит вторых блюд	Белла-нота 2005		1	
10.	Мармит 1 -х блюд двух конфорочный, 1400x700/1000x900/13 00мм 1Ф;220;4.0кВт, температура рабочей поверхности конфорок - 300°С,	Мармит 1 -х блюд двух конфорочные	Белла-нота 2005		1	
11.	Машина тестомесильная с нержавеющей дежой емк.60л, ЗФ;380;1,1кВт, 750x570x1165мм	Машина тестомесильная	МТМ-65Н		1	
12.	Машина моечная универсальная, производительность -до 700 тарелок/час. ЗФ;380;16, 3кВт, 1860x800x1400мм.	Машина моечная универсальная,	МПУ-700		1	
13.	Картофелечистка, производительность - 150кг/час. ЗФ;380; 0,75кВт. 650x450x930мм.	Картофелечистк а	МОК-150		1	
14.	Универсальная кухонная машина, ЗФ;380;1,1-1,5кВт, в т.ч. Мясорубка, производительность - 180кг/час. Механизм для взбивания и перемешивания (объем дежи - 25л). Механизм овощерезательно- протирачный для нарезания, шинковки, производительность - 200-350 кг/час. Просеиватель муки,	Универсальная кухонная машина,	УКМ-01		1	

	соли, производительность - 230 кг/час					
15.	Мясорубка, производительность - 15кг/час, 1Ф;220;0,37кВт, 300х330х360мм	Мясорубка	Мод.8/D Tritacarne		1	
16.	Машина протирачно - резательная (для нарезания сырых овощей), производительность до 350кг/час, 3Ф;380;0,75кВт, 640х355х605мм	Машина протирачно - резательная	МПР-350.02		1	
17.	Весы напольные, предел взвешивания - 150кг, 1Ф;220; 0.015кВт., 550х400х805ммИ“	Весы напольные	ВТ-150		1	
18.	Весы настольные, предел взвешивания - 6кг, 510х290х650мм	Весы настольные,	ВРНЦ-6		2	
19.	Кассовый аппарат, 1Ф;220; 0.02кВт.,	Кассовый аппарат	ККМ «Орион100К»		1	
20.	Сушилка для рук, 1Ф;220; 0,9кВт 180х170х260мм	Сушилка для рук	«Волна-2000»		1	
21.	Шкаф холодильный низкотемпературный (дверь металлическая), (-18°С). внутренний объем - 1,1 м , 1500х793х1870мм 1Ф; 220;потребляемая эл. энергия за сутки(не более) 15,0кВт х час, номинальный ток - 3,93А	Шкаф холодильный	ШХН-1,00		1	
22.	Шкаф холодильный комбинированный (дверь металлическая),	Шкаф холодильный комбинированн	ШХК-1000		1	

	(0...+7/-18°C), внутренний объем - 1.03 м³. 1500x793x1870мм ^{Р1} Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 10.0кВт х час. номинальный ток - 4.33А	ый				
23.	Шкаф холодильный среднетемпературный (дверь металлическая). (0...+7°C), внутренний объем - 0,85 м³, 1200x665x1970мм ¹ Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 6,0кВт х час, номинальный ток - 3,65А.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-0,8М		1	
24.	Холодильник бытовой, объем 150л. 600x600x850мм ¹ Ф; 220; 0,3 кВт	Холодильник бытовой			2	
25.	Ванна моечная односекционная, 630x630x870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная односекционная	ВСМ 1/530		6	
26.	Ванна моечная двухсекционная, 1210x630x870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная двухсекционная	ВСМ 2/530		1	
27.	Ванна моечная трехсекционная, 1790x630x870мм (глубина чаши 400мм)	Ванна моечная трехсекционная	ВСМ 3/530		1	
28.	Ванна моечная двухсекционная, 1550x800x870мм (глубина чаши 450мм)	Ванна моечная двухсекционная	ВСМ 2/530		1	
29.	Шкаф холодильный среднетемпературный (дверь металлическая), (0...+7°C). внутренний объем - 0,4 м³ 595x616 [^] x1970мм ¹ Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 4,5кВт х час. номинальный ток - 2,7А.	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-0,40М		3	
30.	Шкаф холодильный комбинированный (2 двери металлические). внутренний объем -	Шкаф холодильный комбинированный	ШХК-400М		2	

0.40 м ³ , 750x750x1970мм 1Ф; 220; потребляемая эл. энергия за сутки (не более) 6.0кВт х час, номинальный ток - 3,02А					
--	--	--	--	--	--

**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)
Склады	• Стеллажи	5	1	1
	• Подтоварники	6		
	• Среднетемпературные холодильные шкафы	2		
	• Низкотемпературные холодильные шкафы	1		
	• Весы товарные	2		
Кабинет заведующего производством	• Компьютер	1		
	• Столы	2		
	• Стулья	3		
	• Шкаф для одежды	1		
	• Тумба	2		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный	2	1	1
	• Картофеле-очистительная машина	1		
	• Овощерезательная машина	1		
	• Стеллаж	1		
	• Подтоварник	1		
	• Ванна моечная 2-секционная	1		
	• Раковина для мытья рук	1		
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный	3	1	1
	• Подставка для баков	1		
	• Ванна моечная 2-секционная	1		
	• Электромясорубка	1		
	• Морозильные лари	2		
	• Весы циферблатные	1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яйца	1		
Горячий цех	• Столы производственные	8		
	• Электрическая плита	3		
	• Электрический котел	1		
	• Электросковорода	1		
	• Электрокипятильник	1		
	• Жарочный шкаф	1		
	• Пароконвектомат	1		
	• Протирачная машина	1		

	<ul style="list-style-type: none"> • Овощерезательная машина • Раковина для мытья рук • Весы циферблатные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный 	1 1 1 1 1 3 5 1	1 1	1 2
Мучной цех рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Стеллаж 	1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная 	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Хлеборезка 	1 1 1		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная 	3 1 1 1	1 1 1	1 1 1
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Стеллаж • Подтоварники • Ванна моечная 2-секционная 	2 2 2 1	1	1

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	400	
Тарелка глубокая	400	
Стакан	400	
Вилка нержавеющей	400	
Ложка нержавеющей	400	
Нож столовый	20 шт.	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	50л-2шт.	
Кастрюля алюминиевая	50л-3шт	
Чайник алюминиевый	6 шт.	
Нож поварской	6 шт.	
Половник	5 шт.	
Игла поварская	250г, 150гр.5шт	
Доска разделочная	10 шт.	
Противень	5 шт.	
Моющие средства		
Посудомой	20 шт.	
Бархат- для стекол	20 шт.	
Бархат- для посуд/машины	20 шт.	
Санокс –ржавчина	20 шт.	
Сорти –порошок	5 коробок	

Пемолукс-чистящее средство	3 шт.	
Мыло хозяйственное	3 коробки	
Мыло детское	5 коробок	
Сода кальцинированная	5 коробок	
Мочалка металлическая	50 шт	
Перчатки резиновые	5 уп.	
Перчатки одноразовые	20уп размер М	
Кассетница нержавеющей	5шт	

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

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:

- Одноразовое питание в школе (обед)– обучающиеся, стоимость рациона 56,70.
- Четырехразовое питание в детском саду - воспитанники, стоимость рациона 131,00.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Второй завтрак включает в себя: фрукты (яблоко, банан) или фруктовый сок.
- Обед включает в себя: овощной салат, первое, второе и горячий напиток.
- Полдник включает в себя: мучные и кондитерские изделия и напиток.

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:

- Одноразовое питание в школе (обед)– обучающиеся, стоимость рациона 56,70.
- Четырехразовое питание в детском саду - воспитанники, стоимость рациона 131,00.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Второй завтрак включает в себя: фрукты (яблоко, банан) или фруктовый сок.
- Обед включает в себя: овощной салат, первое, второе и горячий напиток.
- Полдник включает в себя: мучные и кондитерские изделия и напиток.

Дата составления паспорта:

«26» августа 2020 г.

Директор
МБОУ КГО СШ №3 им. Х.У. Богатырева

Чотчаева А.М.