

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САМУСЬСКИЙ ЛИЦЕЙ ИМЕНИ АКАДЕМИКА В.В.ПЕКАРСКОГО»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Самусьский лицей»

О.Н. Иванов

« 09 » сентября 2024

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
(по состоянию на 01.01.2024г.)

п. САМУСЬ 2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ «Самусьский лицей»
2. Адрес и местонахождение	634501, Томская область, г. Северск, п. Самусь, ул. Пекарского, 30.
3. Телефон организации (приемная)	8 (38 23) 905-752
4. Фамилия, имя, отчество директора номер телефона	Иванов Олег Николаевич 8 (38 23) 904-940
5. Дата ввода в эксплуатацию	1968 г.
6. Мощность проектная (максимальная возможность) Фактически детей:	человек: 174 человек: 168
7. Время работы пищеблока	С 8 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ час.
8. Режим работы пищеблока в учреждении	Пятидневная рабочая неделя в течение учебного года
9. Выходные дни	Суббота, воскресенье, праздничные
10. Расположен пищеблок	На первом этаже здания
11. Функция деятельности работников пищеблока	Обеспечение обучающихся полноценным питанием. Технологический процесс – десятидневное меню.
12. Благоустройство территории	благоустроена
– наличие ограждения	Имеется
– наличие озеленения	Имеется
– наличие асфальтированного покрытия	Имеется
– наличие подъездных путей	Имеется
– въезд, выезд	Имеется
13. Наличие графика на проведение санитарных дней	Рабочий, последний день месяца
14. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	ООО «Отдел ПрофДезинфекции» лицензия ЛО-70-01-002769 Договор № 59-с от 26.01.2024 г.
15. Количество мусоросборников	4 шт.
16. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №89-БРО/2024 от 07.02.2024г. «АБФ Системы»

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие холодного водоснабжения – наличие горячего водоснабжения 	<p>централизованное централизованное</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> – централизованная канализация – наличие уклона полов, трапов – условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>централизованная канализация имеется имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> – централизованное отопление 	<p>централизованное отопление</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> – естественная – вытяжная 	<p>- естественная - вытяжная с механическим побуждением в исправном состоянии, вытяжной воздух из кухни удаляется через систему В1. Над электрическими плитами и электросковороды , монтаж вентиляции выполнен 2010 г., имеется 1 рециркулятор воздуха.</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> – естественное 	<p>-имеется</p>
<ul style="list-style-type: none"> – искусственное 	<p>- светильники со светодиодными лампами</p>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
2. Год капитального ремонта	-
3. Учет проектного числа учащихся	174
4. Учет фактического числа учащихся	168
5. Набор вспомогательных помещений, их площадь – обеденный зал – умывальники	229,4м ² 14,9 м ²
6. Пищеблок – раздаточная – горячий цех – мясной цех – овощной цех	19,3 м ² 35,9 м ² 9,0 м ² 9,0 м ²
7.Моечные – моечная столовой посуды	12,9 м ²
8.Комплекс складских помещений – кладовая кв.м	16,4 м ²
9.Подсобные помещения – Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств (кв.м) – Раздевалка для сотрудников (кв.м)	1,6 м ² 5,9 м ²
10.Санитарно – техническое состояние – проведение текущего ремонта – окраска стен и потолка	текущий ремонт июль 2016 год

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.
1.	Морозильный ларь	холодильная	Снеж МЛП	2018	2
2.	Холодильный шкаф	электрический	POLAIR	2013	2
3.	Шкаф холодильный	электрический	POLAIR	2013	1
4.	Холодильник	электрический	Бирюса	2012	1
5.	Сковорода электрическая	электрический	СЭЧ-00.00.000РЭ	2022	1
6.	Шкаф жарочный	электрический	ШЖК-1К-2/1	2010	1
7.	Плита электрическая	электрический	ЭП-2ЖШ	2010	2
8.	Машина посудомоечная	электрический	МПК-500Ф	2010	1
9.	Машина протирочная	электрический	УКМ-11-02	2013	1
10	Хлеборезная машина	электрический	АХМ-300 Е	2013	1

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт.)
Кладовая	Морозильный ларь	2		
	Шкаф холодильный	2		
	Холодильник Бирюса	1		
	Стеллажи	5		
	Весоизмерительный прибор	1		
Горячий цех	Холодильник POLAIR	1		
	Стол	4		
	Электрическая плита	2		
	Хлеборезная машина	1		
	Весоизмерительный прибор	1		
	Сковорода электрическая	1		
	Машина протирочная	1		
	Раковена	2		
Раздаточная	Мармит	3		5

Моечная столовой посуды	Шкаф для хранения моющих посуды	2		
	Стеллаж для посуды	2		
	Раковины для мытья посуды	2		
	Ванна моечная 2-секционная	1		
	Стол производственный	1		
	Машина посудомоечная	1		
Мясной цех	Стеллаж	2		
	Стол	1		
	Весы	1		
	Шкаф жарочный	1		
	Раковина	1		
Овощной цех	Стол	1		
	Стеллаж	4		
	Шкаф	1		
Обеденный зал	Стол	29		
	Скамья	56		
	Стол для грязной посуды	2		
	Стулья	4		
Умывальники	Раковины	4		
	Сушилки	4		
Санузел	Унитаз	1		
	Раковина	1		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 01.01.2024г.)

На пищеблоки имеются в достаточном количестве: половники, кастрюли разной емкости, кухонные баки, тазы для сыпучих продуктов из нержавеющей стали; ножи, разделочные доски, ложки, стаканы, тарелка (глубокая, мелкая, для хлеба). Весь инвентарь и оборудование промаркирован, в рабочем состоянии.

Согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) обучающиеся оснащены необходимым количеством столовых приборов и посуды. Из расчета – не менее двух комплектов на одно посадочное место, что необходимо для соблюдения правил мытья и дезинфекции. В наличии имеются моющие средства (месячная норма).

7. Модель предоставления услуги питания:

Модель предоставления питания	На сырье
Наименования организации общественного питания	ИП Байбуганов Сергей Геннадиевич
Фактический адрес организации	г. Северск, ул. Победа, 126
Юридический адрес организации	г Северск, пр. Коммунистический, 161-138
Контактные данные: телефон\ эл. почта	8 (3823) 56-43-47 meg222@mail.ru
ФИО руководителя	Байбуганов Сергей Геннадиевич
Дата заключения контракта (сроки)	Контракт от 19.12.2023 № 20-2023 Срок действия с 09.01.2024 по 24.06.2024

7.1. Штатное расписание сотрудников «ИП Байбуганова» пищеблока:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Наличие мед. книжки
Заведующая производством	1	1	имеется
Повар	3	3	имеется
Мойщик посуды	3	3	имеется


Персонал пищеблока не входит в штатное расписание МБОУ «Самусьский лицей».

7.2 Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	
1.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
2.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Да

- **Питание детей в МБОУ «Самусьский лицей»:** организованное, с предварительным накрытием столов для питания.
- **Меню питания** согласован с директором МБОУ «Самусьский лицей».
- **Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:** имеется.
- **Охват школьников горячим питанием - 100%**

Заместитель директора по АХР



Ю.В. Полевечко