

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШОВКРИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» ИМЕНИ
Г.А.ГАДЖИЕВА.**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

ШОВКРА 2023г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МКОУ «Шовкринская ООШ» им. Г. А. Гаджиева
2. Адрес и местонахождение	368360 с. Шовкра Лакский район Республики Дагестан ул. Шовкринская №1
3. Форма собственности	
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Какваева Асли Магомедовна Тел: 8(928)569 39 94
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в Кулинском районе №5.15.26.000.М.000137.09.06 от 05.09.2006г
6. Дата ввода в эксплуатацию	2007г
7. Мощность проектная фактическая	85чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд • выезд 	Имеется Частично 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)	
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	С Администрацией села

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА	
--------------------------	--

ВОДОСНАБЖЕНИЯ <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>да</p> <p>да</p> <p>да</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>достаточно</p> <p>не имеется,</p> <p>не имеется</p>
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <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 правил личной гигиены 	<p>Нет</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>да</p> <p>нет</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление 	<p>электрическое отопление</p>
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное 	<p>Имеется естественное освещение, И 1 окна</p>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	каменное
2.Приспособленное здание	
3.Учет проектного числа учащихся	85 человек
4.Учет фактического числа учащихся	26 человек
5.Получают горячее питание	8 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>26,8 м²</p> <p>1</p>
7. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная кухонной посуды кв.м 	10,2 м ²
8.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего 	Капитальный ремонт

ремонта <ul style="list-style-type: none"> • покраска дверей • полов • покраска дверей 	октябрь-ноябрь 2021г, ремонт полов, покраска плинтусов, замена дверей
---	---

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол , раковина для мытья рук	Нет
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы) – контрольные весы, электромясорубка, раковина для мытья рук	Нет
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, контрольные весы, жарочный шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.	Нет
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, раковина для мытья рук.	Нет
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф,	Нет

	титан, контрольные весы, раковина для мытья рук.	
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды, стеллаж для столовых приборов, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды
Обеденный зал	Обеденные столы – 2шт, раковина для мытья рук	Да да
Отделка стен производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 2,8м	нет
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки.	Имеет стол маркировка	достаточно, промаркирован
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	обеспечено Список прилагается
Условия хранения кухонной посуды	Кухонные шкафы 0,5м от пола, на решетках, сушилках.	да
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующем месте	имеется
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	1 кв.м на одно посадочное место	26,8 кв.м, 15 посадочных мест.
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников .	1 кран на 20 посадочных мест, сушилка электрическая	Да, 1 умывальник Сушилка электрическая

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.		
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: привозная.	привозная	Нет, От сетей населенного пункта
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обогреватель	Обогреватель Нет
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, (с установкой кранов – смесителей)	Холодное и горячее водоснабжение нет
Тип канализации: централизованное; выгреб;	выгреб	выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством канализационных труб	да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, и 1 окно на школьн. площадку
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

5. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2019Г)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	100	
Тарелка глубокая	100	
Стакан	100	
Вилка нержавеющей	80	
Ложка нержавеющей	80	
Нож столовый	6	
Кружки для чая	18	18
Кухонная посуда		
Бак пласмосовый	2	Бак алюминовый
Чайник алюминиевый	1	2
Кастрюля алюминиевая	3	
Нож поварской	1	
Половник	1	
Доска разделочная	4	2
Моющие средства		
Пемолукс-чистящее средство	1 бан	
Мыло хозяйственное	1 шт	
Мыло детское	2 шт	
Мочалка металлическая	3 шт	
Перчатки резиновые	2 шт	
Перчатки одноразовые	2 шт	

Для перевозки продуктов питания используется: транспорт частный.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	0,5	1	-	18 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания утвержден директором школы.

Наличие нормативно-технической документации : имеется.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием:

- Одноразовое питание – обучающиеся, стоимость рациона
- Горячий завтрак включает в себя:, горячее блюдо, горячий напиток.

Дата составления паспорта «25 август 2024г

Директор
МКОУ «Шовкринская ООШ»
Им.Г.А.Гаджиева

А.М.Какваева