

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Новопокровская ОШ»

Т. Н. Яковлева

Приказ № 143/п от 18.08.2023г



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

с. Новопокровка  
2023г

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МБОУ «Новопокровская ОШ»
2.Адрес и местонахождение	297322, Республика Крым, Кировский район, с. Новопокровка, ул. Н. Петрика.1а
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор МБОУ «Новопокровская ОШ» Яковлева Татьяна Николаевна, тел. +79782328901
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	№ 82.01.01.000.М.001029.07.17 от 04.07.2017 Межрегиональное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю.
6.Дата ввода в эксплуатацию	1963г
7.Мощность проектная фактическая	48 чел
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	<p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p>
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных,	ФБУЗ №150/04 от 02.03.2023

дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	
12. Количество мусоросборников	1
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ГУП «Крымэкоресурсы» №АО17/911/БО/23 от 16.01.2023

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<p>холодное водоснабжение горячее водоснабжение нет собственная скважина нет имеется, установлен 1 бойлер имеется</p>
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованная канализация</li> <li>• локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции</li> <li>• условия отведения сточных вод</li> <li>• наличие уклона полов, трапов</li> <li>• при наличии выгребов, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгребов</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>нет да (откачивание)  - - - - при необходимости имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b>	<p>электрическое (установлены конвекторы)</p>
<b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> </ul>	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, со светодиодными светильниками, имеются защитные плафоны.</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	48 человек
4.Учет фактического числа учащихся	189 человек
5.Получают горячее питание	150 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	42,0 кв. м 2
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• пищеблок</li> </ul>	10 кв. м
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	9,2 кв. м 2 кв. м в моечной столовой посуды

<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовка</li> <li>• холодильники (3 шт.)</li> </ul>	<p>Имеется Имеется</p>
<p>10.Подсобное помещение (кабинет завхоза)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• раздевалка для персонала кв.м</li> </ul>	<p>5,8 кв.м</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• окраска потолков</li> <li>• стен</li> <li>• полов</li> </ul>	<p>текущий ремонт август 2023 года</p>

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Мясорубка электрическая	электрическая		2022	2	на пищеблоке
2	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ПЭП-0, 48-ДШ-01	2017	1	на пищеблоке
3	Пароконвектомат	электрический	UNOX	2021	1	на пищеблоке
4	Микшер	электрический		2021	1	на пищеблоке

#### 5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо приобрести.(в шт)
Пищеблок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Весы</li> </ul>	1	1	1

Горячий цех	• Столы производственные	5	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	1		
	• Полка	1		
Моечная столовой посуды	• Столы производственные	1		
	• Ванна моечная 2-секционная	1		
	• Мойка	2		
Помещение для работы с овощами (рабочее место в составе моечной)	• Стол производственный	2		
	• Мойка	2		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 01.09.2023г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда:	1	15
Тарелка мелкая	93	57
Тарелка глубокая	130	20
Чашка	99	51
Вилка нержавеющей	0	0
Ложка нержавеющей	118	32
Нож столовый	0	0
	1	0

ПОЖ СТОЛОВЫЙ	1	0
--------------	---	---

Кухонная посуда:		
Кастрюля алюминиевая (большая)	10	0
Кастрюля	3	0
Чайник	1	1
Нож поварской	7	0
Половник	2	0
Доска разделочная	5	0
Противень	5	0
Большая сковорода (с крышкой)	1	0
Сковорода	2	0
Дуршлак	1	1
Толкушка	1	1
Моющие средства:		
Сунаретик для мытья посуды (5л.)	1	3
Порошок стиральный	1	2
Дезинфицирующее средство «Асептик»	2	2
Кожный антисептик для рук	2	2
Сода кальцинированная	2	3
Мыло хозяйственное	4	5
Мочалка металлическая	3	5
Ника-2 (для обработки яиц)	2	2

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

**Штатное расписание:**

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж
Повар	1	1	5	10 лет
Кухонный рабочий	1	1	-	2 года
Кладовщик	0,5	0,5	-	8 лет
Завхоз	0.5	0.5	-	13 лет

Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы.

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.  
В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:

- Приказ об организации питания;
- Порядок по организации питания обучающихся,
- Приказ об организации бесплатного горячего питания (списки детей, подтверждающие документы);
- Приказ о создании бракеражной комиссии;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ об организации питьевого режима;
- Приказ об утверждении графика приема пищи, работы школьной столовой;
- Приказ о создании комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся;
- Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся;
- Договоры на оказание услуг по организации питания;
- Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании педагогического или родительского комитета;
- Договор на проведение дезинсекции, дератизации;
- Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания;
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП;
- Примерное двухнедельное меню на две возрастные группы 7-11 лет и 12-18 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний период;
- Технологические карты;
- Ежедневное меню;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал проведения генеральных уборок;
- Ведомость контроля за рационом питания
- График дежурства преподавателей в столовой;
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;



- Ведомость контроля за рационом питания
- График дежурства преподавателей в столовой;
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;

- Должностные инструкции персонала пищеблока;
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

#### **Охват школьников горячим питанием**

- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток. Получают завтрак обучающиеся 1-4 классов.
- Горячий обед включает в себя первое, второе, третье блюдо. Получают обеды обучающихся льготной категории и обучающиеся за счет родительской платы.

Дата составления паспорта:

«17» августа 2023 г.