**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «УНЧУКАТЛинская СРЕДНЯя общеобразовательная школа»**

**ПАСПОРТ**

**ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**УНЧУКАТЛЬ 2020 г.**

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Наименование объекта | МКОУ «Унчукатлинская СОШ» |
| 2.Адрес и местонахождение | 368371 с. Унчукатль, Лакский район Республики Дагестан ул.Школьная №10 |
| 3.Форма собственности | муниципальная |
| 4.Фамилия, имя, отчество руководителя,  номер телефона | Директор –  Кушиев Малик Магомедович  Тел:8(928) 5245747 |
| 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 05.09.2006 г. |
| 6.Дата ввода в эксплуатацию | 2000 |
| 7.Мощность проектная фактическая | 85чел |
| 8.Благоустройство территории | Не благоустроена |
| 9.Территория должна отвечать следующим требованиям:   * наличие ограждения * наличие озеленения * наличие асфальтированного покрытия * наличие подъездных путей * въезд * Выезд | Имеется  Частично  Не 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) | Не имеется |
| 12.Количество мусоросборников | 1 штука |
| 13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов | С Администрацией села |

**2.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 * обеспеченность организации паром | Не постоянное  нет  нет  нет  временами да  недостаточно  не имеется,  не имеется |
| 2.**ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ**   * централизованная канализация * локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции * условия отведения сточных вод * наличие уклона полов, трапов * при наличии выгреба, указать наличие * наличие автотранспорта * периодичность правил личной гигиены | Нет  нет  нет  нет  нет  нет  имеются условия для соблюдения правил личной гигиены |
| 3.**ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ**   * централизованное отопление | есть |
| 5.**ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТ­ВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.**   * Освещение * естественное * искусственное | Имеется  Соответствует  Соответствует |

**3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Типовое здание | нет |
| 2.Приспособленное здание | Да |
| 3.Учет проектного числа учащихся | 15 человек |
| 4.Учет фактического числа учащихся | *13 человек* |
| 5.Получают горячее питание | *13 человек* |
| 6.Набор вспомогательных помещений, их площадь   * обеденный зал * умывальники | 16,5 м2  1 |
| 7. Моечные   * моечная кухонной посуды кв.м | 8 м2 |
| 8.Санитарно – техническое состояние   * проведение капитального ремонта и текущего ремонта * покраска дверей * полов * покраска дверей | текущий ремонт  август 2020 год, частичный ремонт полов, покраска плинтусов, дверей, |

**4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ**

**Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **позийия** | **требования** | **наличие** |
| Овощной цех | Производственный стол , раковина для мытья рук | Нет, на кухне |
| Мясорыбный цех | Производственный стол , раковина для мытья рук | Нет, на кухне |
| Мучной цех | Производственный стол , раковина для мытья рук | Нет, на кухне |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол , раковина для мытья рук | Нет, на кухне |
| Горячий цех | Производственный стол , раковина для мытья рук | Нет, на кухне |
| 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 – 4 шт, раковина для мытья рук-1 | Да  Да |
| Отделка стен производственных помещений | Облицовочная плитка высотой 2,8м | Нет |
| Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки. | Имеет маркировку; | достаточно, промаркирован |
| Обеспеченность кухонной посуды | В недостаточном количестве | Частично обеспечено  Список прилагается |
| Условия хранения кухонной посуды | Кухонные шкафы 0,5м от пола, на решетках, сушилках. | Нет |
| 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 | 16,5 кв.м, 15 посадочных мест. |
| Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников . Санитарно-техническое обеспечение пищеблока. | 1 кран на 20 посадочных мест, индивидуальные полотенце | Да, 1 умывальник  Полотенце индивидуальные. |
| Санитарно-техническое состояние сетей. | удовлетворительное | удовлетворительное |
| Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения. | водонагреватель | Нет |
| Обеспечение холодным и горячим водоснабжением | производственные помещения пищеблока, (с установкой кранов – смесителей) | Нет |
| Тип канализации: централизованное; выгреб; | Выгреб | Нет |
| Присоединение моечных ванн к канализационной сети | посредством канализационных труб | Нет |
| Освещение: естественное; искусственное. | Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой | Да |
| Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи | Имеется | Имеется |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Обеспеченность** | **Необходимо приобрести** |
| Столовая посуда  Тарелка мелкая  Тарелка глубокая  Стакан  Вилка нержавейка  Ложка нержавейка  Нож столовый  Кружки для чая | 50  50  50  50  50  60  40 | 50  50  50  50  50  40  60 |
| Кухонная посуда  Бак пластмассовый  Чайник алюминиевый  Кастрюля алюминиевая  Нож поварской  Половник  Доска разделочная | 2  1  2  1  1  2  2 | 1  Бак мет.  1  1  1  2  2 |
| Моющие средства  Пемолюкс-чистящее средство  Мыло хозяйственное  Мыло детское  Мочалка металлическая  Перчатки резиновые  Перчатки одноразовые | 1 бан  1 шт  2 шт  3 шт  2 шт  2 шт  20 шт | 1  2  2  2  2  2  5 |

**Для перевозки продуктов питания используется:** транспорт частный.

**Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Должность** | **Кол-во ставок** | **Укомплектованность** | **Квалифик.**  **разряд** | **Стаж** |
| Повар | 1 | 1 | - | 4 г. |

**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 :** имеется.

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

**Охват школьников горячим питанием:**

* Одноразовое питание – обучающиеся, стоимость рациона 61 р.
* Горячий завтрак включает в себя:, горячее блюдо, горячий напиток.

Дата составления паспорта: «30» августа 2020 г.

Директор

МКОУ «Унчукатлинская СОШ» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.М. Кушиев