

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»**

Утверждаю:  
Директор МБОУ «Северская школа-интернат  
для обучающихся с ограниченными  
возможностями здоровья»

\_\_\_\_\_ И.С. Симон  
« 29 » января 2024 г.



**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
2. Адрес и местонахождение	Томская область, г. Северск, ул. Калинина д.104
3. Контактные телефоны организации: <ul style="list-style-type: none"><li>• директор</li><li>• секретарь</li></ul>	8(38 23) 56-90-70 8(38 23) 56 69 82
4. Дата ввода в эксплуатацию	1966 г.
5. Мощность проектная зала столовой	128 чел
6. Благоустройство территории	благоустроена
7. Территория отвечает 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: въезд и выезд</li></ul>	Имеется Имеется Имеется Имеется
8. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (пятница)
9. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.	Имеется
10.Количество мусоросборников	2 шт.
11.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Имеется

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p><b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<p>централизованное водоснабжение          центральное водоснабжение          да          установлено 2 водонагревателя</p>
<p><b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <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>централизованная канализация          -          -          имеется          -          -          -          имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p>	<p>централизованное отопление</p>
<p><b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>в исправном состоянии          приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением в исправном состоянии</p>
<p><b>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> </ul>	<p>-имеется          - светильники светодиодные в зале столовой</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Год капитального ремонта	-
3.Учет проектного числа учащихся	232 человек
4.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	147,6 м <sup>2</sup> 20,7 м <sup>2</sup>
5.Горячий цех Холодный цех Мясной цех Овощной цех	45,3 м <sup>2</sup> 11,9 м <sup>2</sup> 10,9 м <sup>2</sup> 6,3 м <sup>2</sup>
6. Моечные • моечная столовой посуды	Совмещенная с горячим цехом
7.Комплекс складских помещений • инвентарная кладовая кв.м	5 м <sup>2</sup>
8.Подсобные помещения • Санузел, комната приготовления дезинфицирующих средств кв.м	2,5 м <sup>2</sup>
9.Санитарно - техническое состояние • зала столовой • пищеблока	удовлетворительное удовлетворительное

### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Количество
1	Холодильник	5
2	Низкотемпературные холодильники	2
3	Плита электрическая четырех конфорочная	2
4	Электрокипятильник	1
5	Жарочный шкаф	1
6	Сковорода	1
7	Посудомоечная машина	1
8	Универсальная кухонная машина	2

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

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется
Мясной цех Овощной цех Холодный цех	Столы разделочные Холодильники Стеллажи Моечные ванны Раковины для рук Весы	Есть Есть Есть Есть Есть Есть
Горячий цех	Столы разделочные Плита четырех конфорочная Сковорода электрическая Жарочный шкаф Шкаф для хлеба Холодильник для проб Весы Раковина для рук Электрокипятильник	Есть Есть Есть Есть Есть Есть Есть Есть Есть
Моечная столовой посуды совмещена с горячим цехом	Стеллаж для посуды Посудомоечная машина Ванне для мытья посуды Стол для чистой посуды	Есть Есть Есть Есть
Обеденный зал	Стол Скамья Стол для грязной посуды Стол Стулья	32 шт. 64 шт. 2 шт. 2 шт. 8 шт.
Умывальник для рук	Раковины Крючки для полотенец Мыльницы	5 шт. 120 шт. 5 шт.
Санузел на пищеблоке	Раковина Унитаз	Есть Есть

## 6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА ПОСУДОЙ

Наименование	Обеспеченность
<b>Столовая посуда</b>	
Тарелка мелкая	300
Тарелка глубокая	300
Кружки	300
Ложка нержавейка	300
Подставка под ложки	32
Салфетница на столы	32

### Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность
Заведующая производством	1	1
Повар	2	2
Мойщик посуды	1,8	1,8
Заведующая складом	0,5	0,5

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: МБОУ «Северская школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

**Питание детей в общеобразовательном учреждении:**  
организованное.

**Рацион питания:** разработано десятидневное примерное меню, которое утверждено директором школы.

**Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:** имеется.