

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
гимназия №2 города Асино Томской области

## **ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МАОУ гимназия №2 города Асино Томской области
2. Адрес и местонахождение	636840, Томская область Асиновский район город Асино улица В.В. Липатова, 11
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор МАОУ гимназии №2 города Асино Седюкова Наталья Валентиновна
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Томской области в Асиновском районе № 70.АР.01.000.М.000068.10.23 от 27.10.2023г.
6. Дата ввода в эксплуатацию	1979г.
7. Мощность проектная фактическая	680 чел. 979 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>	Имеется Имеется 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)	Договор №10 от 09.01.2023г. ИП Афонин А.В.
12. Количество мусоросборников	2
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор б/н от 09.01.2023г. ООО «АБФ Логистик»

## 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>• 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 да да - достаточно достаточно -</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>да да (откачивание)  - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• пеллетное</li> </ul>	<p>нет</p>
<p><b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p><b>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></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</p>

### 3.3 ДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
2. Приспособленное здание	-

3. Учет проектного числа учащихся	680 человек
4. Учет фактического числа учащихся	979 человек
5. Получают горячее питание	979 человек
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	130 м <sup>2</sup> - 10 м <sup>2</sup>
7. Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• пищеблок</li> </ul>	123 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	22 м <sup>2</sup>
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовка</li> <li>• холодильники</li> </ul>	Имеется Имеется
10. Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• раздевалка для персонала кв.м</li> </ul>	2,5 м <sup>2</sup> 3 м <sup>2</sup>
11. Санитарно – техническое состояние <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>	текущий ремонт июнь 2023 года,

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

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера морозильная	морозильная	Бирюса	-	1	в кладовой
2	Холодильник	холодильный	Бирюса	-	2	на пищеблоке
2	Мясорубка электрическая	электрическая	МИМ-80	-	1	на пищеблоке
3	Машина протирочно-резательная	электрическая		-	1	на пищеблоке
4	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭПЖ-4-ЖШ	-	2	на пищеблоке
5	Машина	электрический	МПК-500Ф-	-	1	на

посудомоечная		01		пищеблоке
---------------	--	----	--	-----------

### 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.)
Пищеблок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Весы</li> </ul>	1	-	-
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> </ul>	5	-	-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Машина протирочно-резательная</li> </ul>	1	-	-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>	1	-	-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ванна моечная 1-секционная</li> </ul>	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> </ul>	2	-	-
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> </ul>	1	-	-
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ванна моечная 1-секционная</li> </ul>	5	-	-

### 6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	250	-
Тарелка глубокая	200	-
Стакан	200	-
Вилка нержавейка	200	-
Ложка нержавейка	205	-
Нож столовый	5	-
Кассетница нержавейка	3	-
Кухонная посуда		
Бак нержавейка	4	-

Кастрюля алюминиевая	-	-
Чайник алюминиевый	-	-
Кастрюля эмалир.	-	-
Нож поварской	3	-
Половник	2	-
Доска разделочная	5	-
Противень	2	-
Сковорода блинная	-	-
Большая сковорода (с крышкой)	1	-
Моющие средства		
Ника для мытья посуды(1л.)	1	-
Пемолукс	5	-
Порошок стиральный	-	-
Санокс	1	-
Дизинф.ср-во «Прогресс»	-	-
Сода кальцинир.	-	-
Мыло хозяйств-е	3	-
Мочалка металлическая	-	-
Ника-2(для обработки яиц)	2	-

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

#### Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд
Повар	3	3	-
Кухонный работник	3	3	-
Заместитель директора по АХЧ	1	1	-

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: гимназии  
 Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

#### Охват школьников горячим питанием

- Горячий завтрак включает в себя горячее блюдо, горячий напиток

Дата составления паспорта:

Директор гимназии:



*Handwritten signature in blue ink.*

«01» сентября 2023 г.  
 Н.В. Седюкова