

Паспорт пищеблока ГБОУ « СОШ № 5 с.п.Троицкое»

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5 с.п.Троицкое»**

полное наименование

386245 РИ,с.п.Троицкое,ул.Международная,131

город, район, сельское поселение

Ф.И.О. руководителя организации, контактный телефон	Джамбулатов У.Х. 8961 9451111
Дата назначения и реквизиты документа о назначении руководителя организации	Распоряжение №135-р от 11.03.2022г.
Юридический адрес организации	386245 РИ,Сунженский район,с.п.Троицкое,ул.Международная,131
Фактический адрес организации	386245 РИ,Сунженский район,с.п.Троицкое,ул.Международная,131
Номер телефона, адрес электронной почты организации	8961 9451111,tsosh5@mail.ru
Адрес интернет-сайта учреждения	https://sh5-troick-r26.gosweb.gosuslugi.ru
Дата основания организации	2023
Ведомственная подчиненность	Министерство образования и науки РИ
Организация относится	к учреждениям начального общего образования - (да/нет)- нет к учреждениям основного общего образования - (да/нет)- нет к учреждениям среднего общего образования – (да/нет)- да

1. Школьная столовая открыта 01.09.2023 года.

Площадь помещения – 493,7 кв. м; складские помещения- 26,1 кв. м.

кухня -44,7 кв. м,

обеденный зал – 186,4 кв. м.,

количество посадочных мест -174

2. Водопровод- центральный,

Теплая вода- обеспечивается через котельную.

Канализация – центральная; *выбрасная*

Отопление-от школьной котельной;

Вентиляция-вытяжная

Освещение-Соответствует норме(лампы дневного освещения в количестве 15 шт.)

3. Количество питающихся детей всего, в том числе получающих: завтрак; обед; питающихся буфетной продукцией (по возрастным группам)

Количество питающихся обедом всего – от 5 до 512 человек,

1-4 классы- от 50 до 200 учащихся

5-9 классы- от 60 до 160 учащихся

10,11 классы- от 5 до 12 учащихся

Количество питающихся буфетной продукцией- 512 чел.

4. Количество детей, обеспеченных льготным и/или бесплатным питанием (по возрастным группам)

Льготное питание – _10__ человек (СВО) (1-11 классы)

5. Оснащенность столовой

№	Наименование оборудования	Количество
1	Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-072-М-ДШ (нержавеющее лицо)	2шт
2	Кипятильник электрический , непрерывного действия КНЭ-100-01 нерж.	1 шт
3	Мармит 1 X блюд 3 комфорки« Лира-К» (МЭП-1Б)	1шт
4	Ванная моечная (Емкость нерж., каркас окраш) ВМО 3/630	1 шт
5	Шкаф холодильный, двери металлические окрашенные. « cambora»	2 шт
6	Мясорубка МИМ-300М	2 шт
7	Машина картофелеочистительная.	1 шт
8	Стол нейтральный « Лира-К»	2 шт
9	Стол разделочный с бортом СРОБ-1500х600 каркас окрашен.	16 шт
10	Стеллаж кухонный СКК – 121х410х1850 (полки нерж, каркас оцинк)	10 шт
11	Посудомоечная машина	1 шт
12	Дежа из нержавеющей стали к МТМ-65МНА (65л)	2 шт
13	Холодильник ПОЛАИР	7 шт
14	Вытяжка	3шт
15		
16	Котел пищеварочный эл., ручкой опракид., паровая рубашка КПЭМ-60-ОР	2 шт
17	Стол обеденный Т-145 1.2-0,68	29 шт
18	Стул п/мягкий Поллет-2	174 шт
19	Доска разделочная буковая 50х30х20	3 шт
20	Необходимая посуда	По 200 шт.
21		

Все оборудование находится в исправном состоянии.

6. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами (из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место) в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также полками для её хранения. Используемая посуда (тарелки, чашки) отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Холодная и горячая вода, используемая в школьной столовой, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В столовой установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды(3 шт.). Перед входом в столовую для учащихся установлена раковина для мытья рук (16 шт.).

Питьевой режим организован в виде кулеров в каждом кабинете. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе.

Меню является легко доступным.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды. В столовой имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор),санузлом и душевой.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

« 01 » СЕНТЯБРЯ 2023 г.

М.П.

/Джамбулатов У.Х./