1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МБОУ СОШ № 89
2.Адрес и местонахождение	РФ, 350089, ЗВО, г. Краснодар, ул. Имени 70-летия Октября, 30
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Овечкина Светлана Дмитриевна Тел. 261-78-00
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1989 г.
7.Мощность проектная/фактическая	220/250
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: • наличие ограждения	Имеется
• наличие озеленения	Имеется
• наличие асфальтированного покрытия	Имеется
• наличие подъездных путей	Имеется
• въезд	Имеется
• выезд	Имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезин-секционных работ (№ договора, с кем)	№2083 от 16.01.2020
12.Количество мусоросборников, шт	4 штука
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	1202 БНК от 15.06.2020

2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения	холодное водоснабжение
• наличие горячего водоснабжения	горячее водоснабжение
• централизованное водоснабжение	централизованное водоснабжение
• децентрализованное водоснабжение	нет
• привозное водоснабжение	нет
• достаточность обеспечения горячей водой	достаточно
• наличие резервного запаса воды	нет
• обеспеченность организации паром	имеется
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация	централизованная канализация
• локальная канализация, при локальной очистке	нет

• указать способ очистки и дезинфекции	нет
• условия отведения сточных вод	городская канализация
• наличие уклона полов, трапов	нет
• при наличии выгреба, указать наличие	нет
• наличие автотранспорта	нет
• периодичность очистки выгреба	нет
• условия для соблюдения правил личной гигиены	имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление от РОК
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная	естественная
• приточно-вытяжная	Приточно-вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 2011г., имеется 2 бактерицидные установки, монтаж 2012 г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2018 г.
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.	
• естественное	имеется
• искусственное	имеется
• наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	имеется защитная арматура

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	220 человек
4.Учет фактического числа учащихся	260
5.Получают горячее питание	260
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал, кв.м	220
• умывальники, шт	11
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей, кв.м	10
• мясной цех, кв.м	12
• горячий цех, кв.м	28
8. Моечные • моечная столовой посуды, кв.м	18

• моечная кухонной посуды, кв.м	12
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа	10
• помещение для хранения тары, кв.м	нет
• кладовая сухих продуктов, кв.м	10
• овощная кладовая (неохлаждаемая), кв.м	12
• охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная), кв.м	12
• охлаждаемая камера для хранения мясо – рыбной, кв.м	нет
• продукции (низкотемпературная), кв.м	6
• помещение для хранения и нарезки хлеба, кв.м	2
• инвентарная кладовая, кв.м	2
• среднетемпературный холодильник в горячем цехе	имеется
• для охлаждения салатов и напитков	имеется
• среднетемпературный холодильник на складе хранения сырых овощей и соков	имеется
10.Подсобные помещения • охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков, кв.м	нет
• комната уборочного инвентаря, приготовления	имеется
• гардероб для персонала, кв.м	4
• душевая, кв.м	2
• кабинет зав. производством, кв.м	10
• помещение для приема пищи персоналом, кв.м	20
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта	имеется
• окраска потолков	имеется
• стен	имеется
• полов	имеется

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Пароконвектомат	VNOX	XF	2014	шт.	горячий
2	Тестомес	-	NVV-410	2014	шт.	горячий
3	Универсальная кухонная машина	-	ПС	2014	шт.	горячий
4	Универсальная кухонная машина	-	ПС	2014	шт.	горячий

5	Мармит	МЭПЗ-1Б	70 км-80	2014	шт.	горячий
6	Мармит	-	Лира-К 1100	2014	шт.	горячий
7	Жарочная	-	ШЖЭ-3	2014	шт.	горячий
8	Картофелечистка	МОК-150м	PSP700/10/380	2014	шт.	горячий
9	Водонагреватель	-	ЭВПЗ-15	2014	шт.	горячий
10	Шкаф расстоечный	-	ШРЭ-2.1	2014	шт.	горячий
11	Прилавок для подогрева тарелок	-	-	2014	шт.	горячий
12	Электрическая печь 4-х конфорочная	-	ПЭСМ-4ШБ	2005	шт.	горячий
13	Электрическая печь 4-х конфорочная	-	ПЭСМ-4ШБ	2005	шт.	горячий
14	Электрическая печь 4-х конфорочная	-	ПЭСМ-4ШБ	2005	шт.	горячий

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)
Склады	• Стеллажи	6	1	1
	• Подтоварники	10	-	10
	• Среднетемпературные холодильные шкафы	2	2	-
	• Низкотемпературные холодильные шкафы	6	4	-
	• Весы товарные	6	5	-
Кабинет заведующего производством	• Компьютер	1	-	-
	• Столы	1	-	-
	• Стулья	1	-	-
	• Шкаф для одежды	1	1	2
	• Тумба	1	-	-
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный	1	1	1
	• Картофелеочистительная машина	1	1	-
	• Овощерезательная машина	1	-	-
	• Стеллаж	1	-	-

	• Подтоварник	1	-	1
	• Ванна моечная 2- секционная	1	1	-
	• Раковина для мытья рук	1	1	-
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный	2	-	-
	• Подставка для баков	2	-	1
	• Ванна моечная 2-секционная	2	1	-
	• Элекромясорубка	1	1	-
	• Морозильные лари	2	-	1
	• Весы циферблатные	2	-	1
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яйца	1	-	-
Горячий цех	• Столы производственные	4	2	1
	• Электрическая плита	3	3	-
	• Электрический котел	-	-	-
	• Электросковорода	1	1	-
	• Электрокипятильник	1	1	-
	• Жарочный шкаф	1	1	-
	• Пароконвектомат	1	1	1
	• Протирочная машина	1	1	-
	• Овощерезательная машина	1	1	-
	• Раковина для мытья рук	2	2	-
	• Весы циферблатные	2	2	-
	• Стеллажи	-	-	-
	• Подставка для баков	2	2	-
	• Ванна моечная 2-секционная	1	1	1
	• Шкаф холодильный	2	2	-
	• среднетемпературный	1	1	-
Мучной цех рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	1	-	-
	• Стеллаж	-	-	-
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	2	-	-
	• Ванна моечная 2-секционная	1	1	-
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный	1	-	-
	• Шкаф для хранения хлеба	1	-	-
	• Хлеборезка	-	-	-
Моечная столовой	• Столы производственные	1	1	-

посуды	• Ванна моечная 2-секционная	1	1	-
	• Ванна моечная 3-секционная	-	-	-
	• Машина посудомоечная	1	1	-
Моечная кухонной посуды	• Столы производственные	1	1	-
	• Стеллаж	-	-	-
	• Подтоварники	-	-	-
	• Ванна моечная 2-секционная	3	3	-

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Заведующий столовой	1	1	11	30 лет
Повар	4	4	5	25 лет
Пекарь	1	1	4	10 лет
Мойщица посуды	3	3	2	5 лет

Персонал пищеблока НЕ 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 и технологических карт: имеется.

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

Охват школьников горячим питанием:

- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.