



Управление образования Администрации города Иванова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4»**

153037, Ивановская область, город Иваново, улица Комсомольская, дом.52,

тел: 8(4932)30-44-24, факс 8(4932)30-44-24

e-mail:school4@ivedu.ru

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Иваново - 23**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МБОУ №Средняя школа № 4»
2. Адрес и местонахождение	153037, г.Иваново, ул. Комсомольская, д. 52
3. Форма собственности	государственная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Шкапова Ирина Владимировна 30 – 44 - 24
5. Зав. производством	Мизякова Валентина Николаевна
6. КИПП	КИПП «Октябрьского района» г. Иванова (директор – Лебедева С.С.),
7. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
8. Дата ввода в эксплуатацию	1973 г.
9. Благоустройство территории	благоустроена
10. 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
11. Количество мусоросборников	3 шт.
12. Вывоз пищевых отходов	ежедневно

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> </ul>	холодное водоснабжение горячее водоснабжение
2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <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>	централизованная канализация нет - имеется - имеется - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены

3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • отопление	центральное
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • местные вентиляционные отсосы	естественная имеются
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Количество посадочных мест в обеденном зале	220
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	167,6 м <sup>2</sup> 9
7. Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м	44,6 м <sup>2</sup> 19,6 м <sup>2</sup> 31,2 м <sup>2</sup>
8. Моечные • моечная посуды кв.м	14,9 м <sup>2</sup>
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • помещение для хранения овощей кв.м • охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м • охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м	6,3 м <sup>2</sup> 5,3 м <sup>2</sup> 5,3 м <sup>2</sup>
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м	5,0 м <sup>2</sup> 1,1 м <sup>2</sup>
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	текущий ремонт август 2021г.

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

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	2
	среднетемпературные холодильные шкафы	4
	низкотемпературные холодильные шкафы	2
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	мочные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	1
	мочные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	1
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	мочная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	2
	мочные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1

	моечные ванны (емкости)	4
	емкость для обработанного яйца	4
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	1
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	2
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	1
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	1
	электрическая плита	2
	духовой (жарочный) шкаф	2
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	1
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
	э электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2

**Охват школьников горячим питанием:**

- Обучающиеся начальной школы 1 - 4 классы – 100%
- Обучающиеся средней школы 5 – 9 классы – 80%
- Обучающиеся старшей школы 10 – 11 классы – 80 %.

Дата составления паспорта:

«09» января 2023 г.



Директор школы

*И.В. Шкапова*

И.В.Шкапова