

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
городского округа Перевозский Нижегородской области
"Средняя школа № 2 г. Перевоза"**

**Паспорт пищеблока
МАОУ «СШ №2 г.Перевоза»**

г. Перевоз

2022г.

1. Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа Перевозский Нижегородской области "Средняя школа № 2 г. Перевоза"
2	Адрес	607400, Нижегородская обл., г.Перевоз, пр-т Советский, д.9
3	Ф.И.О. руководителя	Круглова Ирина Владимировна
4	Количество обучающихся	479
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	Образовательное учреждение	+
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+
5.2.	Комбинат питания	-
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3.	Школьно-базовая столовая	+
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+
5.4.	ИП или ЧП	-
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5.	другие	-
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1.	Характеристика пищеблока школьного образовательного учреждения	
6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	+
6.1.2.	Пищеблок сдан в аренду	
6.1.3.	Число работающих в пищеблоке всего	5
	Из них имеющих специальное образование	2
6.1.4.	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	-
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	-
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	

	Против дизентерии зоне (число сотрудников)	-
	Против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	2
	Против Covid-19	5
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав.производством, зав.пищеблоком)	Михеева Ольга Валентиновна (старший повар)
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	203,8
	- складские помещения	33,7
	- овощной цех (первичной обработки овощей)	4,5
	- овощной цех (вторичной обработки овощей)	34,2
	- помещение для обработки яиц	4,1
	- мясо-рыбный цех	6,6
	- горячий цех	34,1
	- куриный цех	4,3
	- моечная для мытья столовой посуды	11,9
	- моечная кухонной посуды	
	- моечные тары	

2.Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	3	-	-
	Подтоварники	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	4	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2	-	-
	В том числе: холодильные камеры	2	-	-
	низкотемпературные лари	2	-	-
	Весы	5	-	-
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2	-	-
	Картофелеочистительная машина	1	-	-
	Овощерезательная машина	1	-	-
	Моечные ванны (не менее 2)	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Овощной цех (вторичной)	Производственные столы (не менее 2)	2	-	-

обработки овощей)	Моечная ванна (не менее 2)	2	-	-
	Универсальный механический привод	-		
	Овощерезательная машина	-		
	Холодильник	-		
	Весы	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	--
Куриный цех (цех для обработки яиц)	Производственные столы (для разделки кур)	1	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	-	-
	Моечная ванна для обработки яиц, кур	2	-	-
	Емкость для обработанного яйца	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Холодильный шкаф	1	-	-
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы)	2	-	-
	Контрольные весы	1	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
	Электромясорубка	1	-	-
	Колода для разруба мяса	1	-	-
	Моечные ванны (не менее 2)	2	-	-
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	3	-	-
	Электрическая плита	2	-	-
	Электрическая сковорода	1	-	-
	Духовой (жарочный) шкаф	1	-	-
	Мармит	2	-	-
	Весы	2	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-
Моечная для мытья столовой посуды (групповые)	Производственный стол	2	-	-
	ванна для мытья столовой посуды	5	-	-
	ванна – для кухонной посуды	1	-	-
	Стеллаж (шкаф)	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-

Приложение:

1. Акт технологического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.
2. Акт технического состояния системы принудительной вентиляции.

Директор

Круглова И.В.

АКТ № 12

проверки технического состояния системы принудительной вентиляции

30 мая 2022 г.

Договор № 121/22 от 30 мая 2022 г.

Комиссия в составе:

Представитель заказчика:

Директор МАОУ "СШ №2 г.Перевоза" Круглова И.В.

Специализированная организация

Представитель

Директор ООО «Проектно-производственное бюро» Корнилов А.К.

провели периодическую проверку технического состояния системы вентиляции на объекте: муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа Перевозский Нижегородской области "Средняя школа №2 г. Перевоза" по адресу: 607400, Нижегородская область, г.Перевоз, проспект Советская, д.9 в помещении столовой

цель проверки: ревизия и контроль эффективности работы существующей принудительной вентиляционной системы.

Проверкой установлено муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа Перевозский Нижегородской области "Средняя школа №2 г. Перевоза" обеспечено принудительной приточно-вытяжной системой вентиляции.

проверена скорость воздухообмена по вентиляционным каналам, соответствует нормируемым требованиям для принудительной вентиляции.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 проведена проверка пропускной способности по воздухообмену вентиляционных каналов в помещении столовой на предмет эффективности работы принудительной вентиляционной системы.

**Технический отчет о наличии тяги,
кратности воздухообмена и количества удаляемых из помещений воздуха**

Условия проведения замеров
климатические условия:

Параметр:	Температура, С	Влажность, %	Атм. давление
Снаружи	+ 22	46	748
Внутри помещения	+ 23	44	748

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование	№ свидетельства о поверке, дата освидетельствования
1	Термоанемометр TESTO 405-2VI	№44519 С. D.F.28.010.А Свидетельство об утверждении средств измерения от 16.06.2021. Срок годности до 05.12.2022 г.

Результаты измерения и эффективности систему вентиляции

№	Перечень помещений	Кратность воздухообмена		Воздухообмен		Заключение
		норма	факт	норма	факт	
1.	столовая	2,5	8,5	11,2	88,4	Соответствует

т

Заключение

Система принудительной вентиляции в помещении столовой муниципального автономного общеобразовательного учреждения городского округа Перевозский

"Средняя школа №2 г. Перевоза" по адресу: 607400, Нижегородская область, г.Перевоз, проспект Советская, д.9
СООТВЕТСТВУЕТ нормативным требованиям и пригодна к эксплуатации.

Представитель заказчика: директор муниципального автономного общеобразовательного учреждения городского округа Перевозский Нижегородской области "Средняя школа №2 г. Перевоза"



Круглова И.В.

Представитель организации: Директор ООО «Проектно-производственное бюро»



Корнилов А.К.

Условия проведения замеров

Параметр:	Температура, С	Влажность, %	Атм. давление
Снаружи	+ 22	48	748
Внутри помещения	+ 22	44	748

Применяемое оборудование:

№ п/п	Наименование	№ свидетельства о поверке, дата освидетельствования
1	Термометр TESTO 405-2VI	№44519 С. Д.Е.28.010.А Свидетельство об утверждении средств измерения от 16.08.2021. Срок годности до 02.12.2022 г.

Результаты измерения и эффективности системы вентиляции

№	Перечень помещений	Кратность воздухообмена		Воздухообмен		Заключение
		норма	факт	норма	факт	
1	столовая	2,2	8,2	11,2	88,4	Соответствует

Заключение

Система принудительной вентиляции в помещении столовой муниципального автономного общеобразовательного учреждения городского округа Перевозский

Акт
осмотра состояния технологического оборудования
от «16» мая 2022г.

Техническое состояние технологического оборудования муниципального автономного общеобразовательного учреждения Перевозского муниципального района Нижегородской области "Средняя школа № 2 г.Перевоза" находится в рабочем состоянии и соответствует санитарно-техническим нормам, в том числе:

1. Водонагреватель STIEBEL ELTRON – 2 шт.
2. Водонагреватель – КНЕД-100 – 2 шт.
3. Холодильник Эльтон – 1 шт.
4. Холодильник – 2шт.
5. Морозильный ларь – 2 шт.
6. Электрическая плита ТЕРМАЛЬ ПЭЖ-4 – 2 шт.
7. Электрическая мясорубка – 1 шт.
8. Электрическая сковорода СЭСМ-0,2 – 1 шт.
9. Мармит – 2 шт.
10. Жарочный шкаф ШЖЭ-00 – 1 шт.
11. Электрическая овощерезка – 1 шт.
12. Электрическая картофелечистка – 1 шт.
13. Вытяжка – 1 шт.

Замер сопротивления изоляции произвел ООО «Проектно-производственное бюро»

Протоколы № 299,300,302 от 08.07.2021 г.

Руководитель



А.К. Корнилов