

Утверждаю :
Директор МБОУ "БСОШ №2"
_____ Н.А.Пикалева
" _01_ " _____ 09 _____ 2020год

**Технический паспорт
пищблока**

**МБОУ «Бокситогорская средняя
общеобразовательная школа №2»**

2020 год

Паспорт пищеблока МБОУ «БСОШ №2»

1. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бокситогорская средняя общеобразовательная школа №2»
2. Адрес: 187650, Ленинградская область, г. Бокситогорск, ул.Павлова, д.20,
3. Телефон/факс: 8-813-66-20-133
4. Ведомственная принадлежность – муниципальная собственность, с 21.11.2005г. передана в оперативное управление /Свидетельство о государственной регистрации права серия 78-АА №255253/
5. Проектная вместимость 624 уч., фактическое количество детей – 630 чел.
6. Количество классов-комплектов - 23 класса.
7. Количество питающихся - 500 чел.
8. Наличие столовой- имеется, 150 посадочных мест. Наличие буфета – имеется.
9. Число работников пищеблока по штату 6 чел., фактически- 6 чел., специальности:
10. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников перед пищеблоком): 4 умывальника.
11. Общая площадь пищеблока: обеденный зал -165,7 м²; посудомоечная – 16,3 м²; цех сырой продукции – 25,9 м²; холодильная камера – 4 м²; бытовая комната – 7,4 м²; кухня – 53,6м².
12. Водоснабжение(тип) - централизованное, канализация (тип) - централизованная.
13. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.) - централизованное, круглосуточное.
14. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:
 - сырой цех: площадь – 25,9м², используется по назначению, состояние удовлетворительное.
 - кухня: площадь – 53,6м², используется по назначению, состояние удовлетворительное.
 - складское помещение : площадь - 8,7 м², используется по назначению, состояние удовлетворительное.
 - .- моечное помещение: площадь- 16,3м², используется по назначению, состояние удовлетворительное.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бокситогорская средняя общеобразовательная школа №2»

15. Количество технологического оборудования (перечислить), достаточность и состояние

№	Наименование	Год приобретения	Состояние
1.	Хлеборезка	2015год	Удовлетворительное
2.	Холодильник Ш С	2003год	Удовлетворительное
3.	Холодильный шкаф	2005 год	Удовлетворительное
4.	Морозильная камера	2011год	Удовлетворительное
5.	Электроплита	2003 год	удовлетворительное
6.	Жаровочный шкаф	1981 год	Удовлетворительное
7.	Электроплита	2004 год	Удовлетворительное
8.	Весы напольные	2017год	Удовлетворительное
9.	Пароконвектомат	2011год	Удовлетворительное
13.	Электромясорубка	2015 год	Удовлетворительное
14.	Протирочная машина	2002 год	Удовлетворительное
15.	Картофелечистка	2003 год	Удовлетворительное
16.	Раздаточная линия (мармит)	2011год	удовлетворительное
17.	Электрокипятильник	2003год	удовлетворительное
18.	Посудомоечная машина	2011год	Удовлетворительное
19.	Вентиляция	1972год	Удовлетворительное

16. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой.

Нейтральное оборудование представлено преимущественно металлическими столами, подтоварные стеллажи выполнены из черных металлов и окрашены масляной краской, либо сделаны из дерева.

Моечные из нержавеющей стали.

Приготовление готовых блюд, каш и супов осуществляется в наплитных котлах из алюминиевых сплавов.

В 2017 году проведен ремонт школьного пищеблока с заменой оконных и дверных блоков и косметическим ремонтом помещений.

Обеспечение горячим питанием обучающихся осуществляет ООО «Торговый Дом Марс» на основании муниципального контракта .