

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 92 ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ «СШ № 92
Г.О. МАКЕЕВКА» 
Т.Н.Цымбал
Приказ от 27.12.2024 № 195



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Горсударственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 92 городского округа Макеевка» (ГБОУ «СШ № 92 Г.О.МАКЕЕВКА»)
2. Адрес и местонахождение	286116, Донецкая Народная Республика, Г.О.МАКЕЕВКА, Г. МАКЕЕВКА, КВ-Л 57, Д.15
3. Телефон организации	+79493015623
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Цымбал Татьяна Николаевна +79493015623
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	Нет
6. Дата ввода в эксплуатацию	1963
7. Мощность проектная Фактически детей:	479 200
8. Благоустройство территории	Благоустроена частично
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • Наличие асфальтированного покрытия • Наличие подъездных путей • Въезд • Выезд 	Имеется Имеется Имеется Имеется
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (пятница)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	Медицинское общество с ограниченной ответственностью «Санпрофдезинфекция» г. Макеевки. Договор №
12. Количество мусоросборников	Вывоз мусора по безконтейнерной системе
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	МУНИЦИПАЛЬНОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МАКЕЕВКИ «КОММУНТРАНС» Контракт №

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none">• Наличие холодного водоснабжения• Наличие горячего водоснабжения• Достаточность обеспечения горячей водой• Наличие резервного запаса воды• др.	<p>Централизованное Нагревательный бак на 100 л</p> <p>Достаточно</p> <p>1000 л</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none">• централизованная канализация• условия для соблюдения правил личной гигиены• др.	<p>Имеется</p> <p>Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none">• Централизованное отопление• др.	<p>имеется</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none">• естественная• приточно-вытяжная• др.	<p>приточно-вытяжная</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none">• естественное• искусственное	<p>естественное</p> <p>искусственное</p>

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	Типовое
2. Год капитального ремонта	-
3. Учет проектного числа учащихся	479
4. Учет фактического числа учащихся	217
5. Получают горячее питание	116
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники • вспомогательное помещение • коридор • тамбур 	48,4м ² В обеденном зале (0, 6 м ²) Для резервуаров с водой и холодильного оборудования 6 м ² 3,8 м ² 7 м ²
8 Пищеблок <ul style="list-style-type: none"> • пищеблок • овощной цех 	37,3 м ² 9,0 м ²
9 Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды 	Выделенная зона в пищеблоке 1,5 м ²
10 Комплекс складских помещений <ul style="list-style-type: none"> • Кладовая для хранения продуктов • кладовка для инвентаря 	Отдельное помещение вне зоны пищеблока 15,4 м ² 9,4 м ²
11 Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • Санузел • Комната приготовления дезинфицирующих средств, кв. м 	1,0 м ² 1, 4 м
12 Санитарно-техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение текущего ремонта • окраска стен, полов, побелка потолка 	Декабрь 2024 (капремонт)

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Марка	Год	Ед.
1	Морозильная камера	RENOVA FC-160S	2020	1
2	Плита электрическая 4-комф. с жарочным шкафом	ПЭП-048-ДЩ-01	2020	1
3	Плита электрическая 4-комф.		1980	1
4	Машина кухонная универсальная	УКМ-П	2023	1
5	Мармит напольный	ПМЭС-70КМ-60	2023	1
6	Машина посудомоечная	МПК-700К-01	2023	1
7	Пароконвектомат	ПКА10-1/1ВМ2	2023	1
8	Тестомесильная машина	МТ-25	2023	1
9	Шкаф холодильный среднетемпературный	СМ107-с	2023	1
10	Сковорода электрическая	ЭСК-90-047-70	2023	1
11	Зонт (шкаф) вытяжной	ЗВН	2023	1
12	Холодильник	Бирюса 139	2019	1
13	Холодильник	Донбасс 10е	1986	1
14	Насосная станция	AUQV	2013	1
15	Нагревательный бак	Аристон NIS100	2019	1
16	Весы	Дельта	2019	2

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо приобрести (в шт.)
Кладовая для хранения продуктов	Стеллаж	4		
	Стеллаж встроенный	1		
	Стол	1		
	Стул	1		
	Шкаф	1		
	Вешалка	1		
	Полка навесная	1		
	Ящики, поддоны	4		
	Умывальник	1		
Обеденный зал	Столы	8	8	10

	Лавки для сидения	6		
	Табуреты	10		45
	Витрина	1		
	Прилавок	1		
	Шкаф	1		
	Мойка для рук	3		
Пищеблок	Стол производственные	5		
	Стеллаж для сушки посуды	1		
	Стеллаж для посуды	1		
	Мойка	6		
	Стол вспомогательные	3		
	Стулья	3		
	Весы	2		
	Шкаф холодильный среднетемпературный	1		
Подсобные помещения	Насосная станция	1		
	Баки для воды накоп. 2 по 500 л.			
	Ванна моечная	1		
	Стол	1		
Овощной цех	Бак нагревательный, 100 л	1		
	Мойка для рук	1		
	Ванна моечная	1		
Санузел	Унитаз	1		
	рукомойник	1		

**ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА, ГРУПП, СТОЛОВОЙ
КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ по
состоянию на 25.12.2025**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	140	160
Тарелка глубокая	50	250
Пиалы под салаты	-	100
Стакан стекл.	100	200
Стакан керамич.	-	300
Вилка нержавеющей	140	160
Ложка нержавеющей	20	280
Нож столовый	3	10
Подставка под ложки		8
Кухонная посуда		
Кастрюля алюмин.3,4,8,10, 12,15,20,30,40л	14	-
Кастрюля эмаль 1,3,4,5,10 л	9	-
Кастрюля нержавеющей	5	15
Чайник	13	5
Доска разделочная	6	12
Ковш нерж	0	4
Ложка раздаточ.	3	5
Половник	2	5
Поднос пластмас.	23	20
Таз пластмас.	3	5
Миска эмаль	16	-
Сковорода	1	5
Ведро пластм.	-	10
Терка для овощей	1	2
Моющие средства (месячная норма)	5л	5л
Жидкое моющее средство	4л	4л
Чистящее средство	5 шт	5шт
Мыло хозяйственное		
Сода кальцинированная	8 кг	65 упак
Перчатки резиновые	1	4 пары
Дез. Средства	1,5 кг	1,5 кг
Уксус для обработки полок с хлебом	1л	1л
Ветошь	1м	10м
Антисептик для рук	1л	1л

Для перевозки продуктов питания используется: Транспорт поставщиков ИП Казанцева, ИП Иващенко. Копии техпаспортов в наличии.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1,5	100%	4 разряд	9 лет
Подсобный рабочий	1	100%	2 разряд	11 мес

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: Да

Рацион питания: В соответствии с нормативной документацией.

• Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: В наличии

В образовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: На данный момент не проводится

Охват горячим питанием: До декабря 2024 замена горячего питания детей организована посредством выдачи продуктовых наборов 1 раз в 20 дней учащимся начального общего образования (68 человек) на сумму 1529 руб. льготной категории (22 человека) на сумму 2140,6 руб.

С 13.01.2025 планируется организация горячего питания. Стоимость бесплатного горячего питания обучающихся (78 человек) , осваивающих образовательные программы начального общего образования, в виде горячего завтрака на ежедневную сумму без учета стоимости услуг по организации горячего питания из расчета:

Завтрак – 79 (семьдесят девять) рублей 68 копеек, из них 73 (семьдесят три) рубля 76 копеек — за счет средств субсидии, предоставляемой в 2024 году из федерального бюджета, и 5 (пять) рублей 92 копейки – софинансирование из бюджета Донецкой Народной Республики;

Учащиеся 5-11 классов (льготная категория, 34 человека) :

Обед – 110 (сто десять) рублей 26 копеек

Учащиеся ГПД (льготная категория, 7 человек) - Обед – 110 (сто десять) рублей 26 копеек

Родительская оплата: горячее питание будет организована при наличии желающих. Для 5-11 классов -79, 68 р., для учащиеся ГПД – 110,26