

Филиал Муниципального общеобразовательное учреждения
«Средняя общеобразовательная школа п. Орошаемый
Дергачевского района Саратовской области» в селе Алтата.
413465, Саратовская область, Дергачевский район, с.Алтата, ул Школьная,1
телефон: 8(845-63)4-48-35 school-altata@yandex.ru

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Пищевблок филиала МОУ «СОШ «п.Орошаемый» в селе Алтата
2. Адрес и местонахождение	Саратовская область, Дергачевский район, село Алтата, улица Школьная 1.
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Абсалямова Рамзия Рустямовна – Телефон: 8 (845-63) 4-84 - 35
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1973 г.
7. Мощность проектная фактическая	30 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия <input type="checkbox"/> • наличие подъездных путей: • въезд • выезд 	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	«Орошаемское ЖКХ» № 1 от 9 января 2021 года
12. Количество мусоросборников	1 шт
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	имеется имеется имеется нет нет да да
--	---

2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод 	откачка -
<ul style="list-style-type: none"> • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов <input type="checkbox"/> условия для соблюдения правил личной гигиены 	нет - нет - нет - Раз в неделю Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <input type="checkbox"/> централизованное отопление	Собственная котельная
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	Имеется естественное освещение Имеется искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	30 человек
4.Учет фактического числа учащихся	12 человек
5.Получают горячее питание	12 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	33,9м ² 2 шт
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	16 м ² 2,8 м ² 18,6 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	18,6м ² 18,6м ²

<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м • инвентарная кладовая кв.м 	<p>нет 7м2 16м² 16м² 2 м² 18,6м² (раб.место в составе горячего цеха)</p>
<p>10.Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет завхоза кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	<p>4,6м² 2,0 м² ----- Нет Нет</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта <input type="checkbox"/> проведение текущего ремонта: • генеральная уборка помещений 	<p>2015г июль 2022 год каждую субботу</p>

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов"	холодильная	2008	1	склад
2	Холодильник «Саратов»	холодильный	2008	1	склад
3	Холодильник «Бирюса»	холодильный	2013	1	склад
4	Мясорубка электрическая	электрическая	2011	1	мясной
5	Плита электрическая	электрическая	2013	2	горячий
6	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	горячий
7	Мармит для вторых блюд	Электрический	2023	1	горячий
8	Водонагреватель Эдельваейс	Электрический	2022	1	горячий

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт)
Склады	<input type="checkbox"/> Стеллажи <input type="checkbox"/> Подтоварники <input type="checkbox"/> Вес товарные Холодильные камеры	<p>3 2 1 2</p>		

Овощной цех первичной обработки овощей	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Стеллаж <input type="checkbox"/> Подтоварник <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук	2 1 1 1 1		
Мясо – рыбный цех	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Элекромясорубка <input type="checkbox"/> Морозильные лари <input type="checkbox"/> Весы циферблатные	1 - 1 1 - -		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<input type="checkbox"/> Стол для обработки яиц	1		
Горячий цех	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Электрическая плита <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук <input type="checkbox"/> Весы циферблатные <input type="checkbox"/> Стеллажи <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Шкаф холодильный <input type="checkbox"/> среднетемпературный <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 2 1 -1 1 1 2 -1 1 		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный <input type="checkbox"/> Шкаф для хранения хлеба <input type="checkbox"/>	1 1 -		
Моечная столовой посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	3 1 1 		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2022Г)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо
--------------	----------------	------------

приобрести

Столовая посуда	
Тарелка мелкая	20
Тарелка глубокая	20
Стакан	20
Вилка нержавейка	20
Ложка нержавейка	20
Нож столовый	12
Кассетница нержавейка	2
Кухонная посуда	
Бак алюминиевый	2
Бак нержавейка	-
Кастрюля алюминиевая	2
Чайник алюминиевый	-
Кастрюля алюминиевая	1
Половник	3
Доска разделочная	11
Моющие средства	Запас на 3 месяца

7.Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт.

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Паспорт пищеблока	Совет родителей 2022 г
2	Положение об организации горячего питания обучающихся филиала МОУ «СОШ п.Орошаемый» в селе Алтата	28.08.2020 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания филиала МОУ «СОШ п.Орошаемый» в селе Алтата
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Положение об организации горячего питания филиале МОУ «СОШ п. Орошаемый» в селе Алтата от 28.08.2022 г.
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Подпрограмма программы развития школы « Подпрограмма «Создание условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков» на 2021-2024 годы»
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	В рамках внутришкольного контроля

11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное двенадцатидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, 2022 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификация разряд	Стаж
Повар	1	1		3
Мойщица посуды	1	1		2

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общешкольном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно- технологической документации и технологических карт: имеется.

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

Охват школьников горячим питанием:

*Двухразовое питание – обучающиеся 1-11 классов – 100%

*Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

*Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Руководитель образовательной организации: Абсалямова Рамзия Рустямовна

Ответственный за питание обучающихся: Кулушева Танзиля Сагидовна

Дата составления паспорта

август 2022 год

Директор школы

М.М.Гапаров

11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное двенадцатидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, 2022 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификация разряд	Стаж
Повар	1	1		3
Мойщица посуды	1	1		2

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора.

Наличие нормативно- технологической документации и технологических карт: имеется.

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

Охват школьников горячим питанием:

* Двухразовое питание – обучающиеся 1-11 классов – 100%

* Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

* Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Руководитель образовательной организации: Абсалямова Рамзия Рустямовна

Ответственный за питание обучающихся: Кулушева Танзиля Сагидовна

Дата составления паспорта

август 2022 год

Директор школы



М.М.Гапаров