

**Филиал Муниципального общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа п. Орошаемый  
Дергачевского района Саратовской области» в п. Мирный**  
**413463, Саратовская область, Дергачевский район, п.Мирный, ул Рабочая 21А**  
**Тел 88456346827 school-mir-21@mail.ru**

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

2022

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Пищевблок Филиал МОУ «СОШ п.Орошаемый» в п Мирный
2. Адрес и местонахождение	
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Заведующий – Д.С. Джумакулов Телефон: 8 (845-63) 4-68-27
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1978 г.
7. Мощность проектная фактическая	40 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия <input type="checkbox"/></li> <li>наличие подъездных путей: <ul style="list-style-type: none"> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul> </li> </ul>	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 01 января 2022 года
12. Количество мусоросборников	1 шт
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется имеется
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b> <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> </ul>	откачка -

<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие уклона полов, трапов</li> <li>• при наличии выгребов, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгребов □ условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>имеется</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Раз в неделю</p> <p>Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <p>□ централизованное отопление</p>	<p>собственное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная</p> <p>приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<p>Имеется естественное освещение</p> <p>Имеется искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	40 человек
4.Учет фактического числа учащихся	40 человек
5.Получают горячее питание	14 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	72,5м <sup>2</sup> 3
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей кв.м</li> <li>• мясной цех кв.м</li> <li>• горячий цех кв.м</li> </ul>	16 м <sup>2</sup> 2,8 м <sup>2</sup> 18,6 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	18,6м <sup>2</sup> 18,6м <sup>2</sup>

<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ разгрузо – загрузочная платформа</li> <li>• помещение для хранения тары кв.м</li> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м</li> <li>• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м</li> <li>• инвентарная кладовая кв.м</li> </ul>	<p>нет 7м2 16м<sup>2</sup> 8м2 18,6м<sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха) 4, м2</p>
<p>10.Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• гардероб для персонала кв.м</li> <li>• душевая кв.м</li> <li>• кабинет завхоза кв.м</li> <li>• помещение для приема пищи персоналом кв.м</li> </ul>	<p>4,6м<sup>2</sup> 4,0 м<sup>2</sup> - 16 м2 18.6 м2</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта □</li> <li>• проведение текущего ремонта:</li> <li>• генеральная уборка помещений</li> </ul>	<p>август 2022 год</p>

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов»	холодильная	2008	1	склад
2	Холодильник «Саратов»	холодильный	2008	1	склад
3	Холодильник «Саратов»	холодильный	2020	1	склад
4	Камера морозильная «Бирюса»	Морозильная	2013	1	склад
5	Мясорубка электрическая	электрическая	2016	1	мясной
6	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2017	1	горячий
7	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	горячий
8	Мармит для вторых блюд	Электрический	2013	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	5		
	<input type="checkbox"/> Подтоварники	6		
	<input type="checkbox"/> Среднетемпературные холодильные шкафы	-		
	<input type="checkbox"/> Низкотемпературные холодильные шкафы	2		
	<input type="checkbox"/> Весы товарные	1		
Кабинет завхоза	<input type="checkbox"/> Столы	2		
	<input type="checkbox"/> Стулья	1		
	<input type="checkbox"/> Шкаф для одежды	-		
Овощной цех первичной обработки овощей	<input type="checkbox"/> Стол производственный	2		
	<input type="checkbox"/> Стеллаж	1		
	<input type="checkbox"/> Подтоварник	1		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1		
	<input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук	1		
Мясо – рыбный цех	<input type="checkbox"/> Стол производственный	1		
	<input type="checkbox"/> Подставка для баков	1		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1		
	<input type="checkbox"/> Электромясорубка	1		
	<input type="checkbox"/> Морозильные лари	-		
	<input type="checkbox"/> Весы циферблатные	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	3		
	<input type="checkbox"/> Электрическая плита	1		
	<input type="checkbox"/> Электрический котел	-		
	<input type="checkbox"/> Электросковорода	1		
	<input type="checkbox"/> Электрокипятильник	-		
	<input type="checkbox"/> Жарочный шкаф	1		
	<input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук	3		
	<input type="checkbox"/> Весы циферблатные	1		
	<input type="checkbox"/> Стеллажи	1		
	<input type="checkbox"/> Подставка для баков	1		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1		
	<input type="checkbox"/> Шкаф холодильный среднетемпературный	-		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный	1		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол производственный	1		
	<input type="checkbox"/> Шкаф для хранения хлеба	1		
	<input type="checkbox"/> Хлеборезка	-		

Моечная столовой посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные	3		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная	1		
	<input type="checkbox"/> Ванна моечная 3-секционная	1		
	<input type="checkbox"/> Машина посудомоечная	-		

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

Перечень	Количество	Приобрести
Столовая посуда	-	
Тарелка мелкая	30	
Тарелка глубокая	30	
Стаканы	30	
Вилка нержавейка	30	
Ложка нержавейка	30	
Нож столовый	15	
Кассетница нержавейка	2	
Кухонная посуда		
Бак нержавейка	4	
Кастрюля нержавейка	4	
Чайник нержавейка	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 МОУ «СОШ п.Орошаемый»	28.08.2022 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в филиале МОУ «СОШ п Орошаемый» в п.Мирный
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 в МОУ «СОШ п Орошаемый» 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 2022-2024 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 циклического меню	Примерное двенадцатидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, 2022 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
14	Другое	

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

**Штатное расписание:**

Должность	Количество ставок	Укомплектованность	Квалиф. разряд	Стаж
Заведующая столовой	-	-	-	-
Повар	1	1	4	5
Мойщица посуды	-	-	-	-

**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-технической документации и технологических карт:** имеется.

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

**Охват школьников горячим питанием:**

- двухразовое питание обучающихся 1-7 классы – 100%;
- горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток;
- обед включает в себя: закуска, первое, второе, горячий напиток.

Дата составления паспорта: 01.03.2023 г.

Заведующий: \_\_\_\_\_ Д.С. Джумакулов

Директор школы

