

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Орошаемый
Дергачевского района Саратовской области»

413461, Саратовская область, Дергачевский район, п.Орошаемый, пер. Школьный,1
Тел 88456344148 oroschaemy@mail.ru

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2022 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Пищевблок МОУ «СОШ «п.Орошаемый»
2.Адрес и местонахождение	413461, Саратовская область, Дергачевский район, поселок Орошаемый, переулок Школьный д.1
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Гапаров Марат Максutowич Телефон: 8 (845-63) 4-41-48
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1984 г.
7.Мощность проектная фактическая	60 чел
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none">• наличие ограждения• наличие озеленения• наличие асфальтированного покрытия наличие подъездных путей:<ul style="list-style-type: none">• 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» № от 9 января 2021 года
12.Количество мусоросборников	1 шт
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <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 	<p>холодное водоснабжение, горячее водоснабжение, нет, водоснабжение децентрализованное, достаточно, имеется</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод 	<p>откачка -</p>
<p>наличие уклона полов, трапов при наличии выгребов, указать наличие автотранспорта периодичность очистки выгребов <input type="checkbox"/> условия для отведения правил личной гигиены</p>	<p>имеется - - - Раз в неделю Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <p><input type="checkbox"/> централизованное отопление</p>	<p>центральное отопление</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<p>Имеется естественное освещение. Имеется искусственное освещение, имеются защитные плафоны</p>

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	60 человек
4.Учет фактического числа учащихся	46 человек
5.Получают горячее питание	46 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	81.0 м ² 3 шт
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	7,6 м ² 7,6 м ² 43,2 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	8,6 м ² 8,6 м ²
9.Комплекс складских и загрузочных помещений разгрузочно– 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	нет 3,6 м2 12,9кв.м 2 кв.м 8,2 м ² (раб.место в составе горячего цеха)
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет завхоза кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	4,0 м ² Нет 4.0 м2 4.0 м2
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта проведение текущего ремонта: • генеральная уборка помещений 	июль 2022 год 1 раз в месяц

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов»	холодильная	2007	1	склад
2	Холодильник «Дон»	холодильный	2021	1	склад
3	Шкаф холодильный низкотемпературный	морозильная	2009	1	склад
4	Морозильнохолодильная камера «Саратов»	холодильный	2009	1	склад
5	Мясорубка электрическая	электрическая	2007	1	мясной
9	шкаф жаровочный электрический	Холодильный	2009	1	склад
10	Котел электрический	электрический	2008	1	горячий
11	Плита электрическая	электрическая	2001	1	горячий
12	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2009	1	горячий
13	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2008	1	горячий
14	Мармит для вторых блюд	Электрический	2009	1	горячий

5.НЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт)
Склады	<input type="checkbox"/> Стеллажи	4		
	<input type="checkbox"/> Подтоварники	2		
	<input type="checkbox"/> Среднетемпературные холодильные шкафы	2		
	<input type="checkbox"/> Низкотемпературные холодильные шкафы	1		
	<input type="checkbox"/> Весы товарные	1		
Кабинет завхоза	Столы	1		
	<input type="checkbox"/> Стулья	1		
	<input type="checkbox"/> Шкаф для одежды	-		
	<input type="checkbox"/>			
Овощной цех первичной обработки овощей	<input type="checkbox"/> Стол	1		
	<input type="checkbox"/> производственный	1		
	<input type="checkbox"/> Стеллаж	1		
	<input type="checkbox"/> Подтоварник	1		

	Ванна моечная 1-секционная			
Мясо – рыбный цех	<input type="checkbox"/> Стол <input type="checkbox"/> производственный <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> раковина для мытья рыбы 1-секционная <input type="checkbox"/> раковина для мытья мяса 1-секционная Элекромясорубка	1 1 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 <input type="checkbox"/> производственные <input type="checkbox"/> Электрическая плита <input type="checkbox"/> Электрический котел <input type="checkbox"/> Электросковорода <input type="checkbox"/> Электрокипятильник <input type="checkbox"/> Жарочный шкаф <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук <input type="checkbox"/> Весы циферблатные <input type="checkbox"/> Стеллажи Подставка для баков Ванна моечная - секционная Шкаф холодильный среднетемпературный	2 1 - - 1 1 1 2 1 - 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол <input type="checkbox"/> производственный Ванна моечная 2-секционная	1 -		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<input type="checkbox"/> Стол <input type="checkbox"/> производственный <input type="checkbox"/> Шкаф для хранения хлеба Хлеборезка	1 1 -		

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

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

		приобрести
Столовая посуда	60	
Тарелка мелкая	60	
Тарелка глубокая	50	
Стакан	50	
Вилка нержавейка	50	
Ложка нержавейка	50	
Нож столовый	12	
Касетница	2	
Кухонная посуда	10	
Бак нержавейка	1	
Кастрюля нержавейка	3	
Чайник эмалированный	1	
Половник	3	
Доска разделочная	10	
Моющие средства	Запас на 1 месяц	

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»	30.08.2021 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ п.Орошаемый» от 31.08.2021г
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 28.08.2020 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 2022-2023 учебный год»
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, 2021 г

--	--	--	--	--

12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного 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	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификация разряд	Стаж
Заведующий ХЗЧ	1	1		2
Повар	1	1		3
Повар	1	1		2
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.

Дата составления паспорта

август 2022 год

Директор школы



М.М.Гапаров