

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	Пищеблок МОУ «СОШ «п.Орошаемый» филиал в с.Сафаровка
2.Адрес и местонахождение	413466, Саратовская область, Дергачевский район, с.Сафаровка, ул.Комсомольская, д.56
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Гапаров М.М. Телефон: 8 (845-63) 4-41-48
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1985 г.
7.Мощность проектная фактическая	50 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</li> </ul> <input type="checkbox"/> наличие подъездных путей: <ul style="list-style-type: none"> <li>• въезд</li> <li>• выезд</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)	«ОрошаемскоеЖКХ»№ 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

<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</li> <li>• Условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	имеется - - Раз в неделю Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
<b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <input type="checkbox"/> централизованное отопление	Школьная котельная
<b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
<b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	Имеется естественное освещение Имеется искусственное освещение Закреплена защитная арматура

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	50 человек
4.Учет фактического числа учащихся	50 человек
5.Получают горячее питание	8 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	150м <sup>2</sup> 2 шт
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>	10 м <sup>2</sup> 1,8 м <sup>2</sup> 30 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>	4 м <sup>2</sup> 4 м <sup>2</sup>

<p>9.Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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 4 м2 6м<sup>2</sup></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 м<sup>2</sup> 4,0 м<sup>2</sup> Нет 6 м2 10 м2</p>
<p>11.Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта</li> <li><input type="checkbox"/>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	обеденный зал
2	Холодильник «Саратов»	холодильный	2008	1	обеденный зал
5	Холодильник «Бирюса»	холодильный	2013	1	обеденный зал
3	Плита газовая «Гефест»	газовая	2004	1	горячий
4	Плита газовая «Гефест»	газовая	2003	1	горячий
5	Плита газовая «Гефест»	газовая	2004	1	горячий
4	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2009	1	горячий

#### 5.ПЕРЕЧЕНЬ 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 <input type="checkbox"/> Подтоварники <input type="checkbox"/> Среднетемпературные холодильные шкафы <input type="checkbox"/> Низкотемпературные холодильные шкафы <input type="checkbox"/> Весы товарные	2     1		
Кабинет завхоза	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Столы <input type="checkbox"/> Стулья <input type="checkbox"/> Шкаф для одежды	- 2 1 -		
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"/> 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 <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Шкаф холодильный среднетемпературный	2 1 1 - - 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"/> Хлеборезка	1 1 -		

Моечная столовой посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные	2		
	<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)

		<b>приобрести</b>
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	30	
Тарелка глубокая	30	
Стакан	30	
Вилка нержавеющей	20	
Ложка нержавеющей	20	
Нож столовый	12	
Кассетница нержавеющей	2	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	2	
Бак нержавеющей	-	
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 МОУ «СОШ п.Орошаемый» филиал в с.Сафаровка»	28.08.2022 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ п.Орошаемый» филиал в с.Сафаровка
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» филиал в с.Сафаровка 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 2022-2025 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, 2020 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
13	Наличие Программы производственного контроля	имеется

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

#### Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалиф. (разряд)	Стаж
Повар	1	1		5

**Персонал пищеблока входит в штатное расписание:** школы

**Питание детей в образовательном учреждении:** организованное с предварительным накрытием столов

**Рацион питания:** согласован с органами Роспотребнадзора

**Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:** имеется

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

**Охват школьников горячим питанием:**

-Двухразовое горячее питание – обучающиеся 1-9 классов – 100%

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

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

Дата составления Паспорта

Август 2022 г.

Директор школы



М.М.Гапаров