

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа п. Орошаемый
Дергачевского района Саратовской области»
филиал в селе Верхазовка

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 селе Верхазовка
2. Адрес и местонахождение	с. Верхазовка, ул. Комсомольская 68
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Телефон: 8 (845-63) 4-41-48
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1971 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: <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)	«ОрошаемскоеЖКХ» № 1 от 9 января 2020 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 	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет достаточно имеется нет да да
--	--

<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>-</p>
<ul style="list-style-type: none"> • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов Условия для соблюдения правил личной гигиены 	<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>Автономная котельная</p>	<p>автономная котельная</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная</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</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	30 человек
4.Учет фактического числа учащихся	10 человек
5.Получают горячее питание	15 человек
<p>6.Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>150м²</p> <p>1шт</p>
<p>7.Производственные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	<p>12 м²</p> <p>50 м²</p>
<p>8. Моечные</p> <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	<p>50 м²</p> <p>50 м²</p>

<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 нет 20м² 20м² не имеется 20м² (раб.место в составе горячего цеха) 4, м²</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>9м² нет Нет 16 м² 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>август 2020 год еженедельно</p>

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Микроволновка	электрическая	2007	1	пищеблок
2	Холодильник «Саратов"	холодильная	2008	1	склад
11	Плита электрическая «Гефест» жарочным шкафом	электрическая	2010	2	горячий
13	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	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	<ul style="list-style-type: none"> <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 	<p>- - - - 1</p>		

Кабинет завхоза	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Столы <input type="checkbox"/> Стулья <input type="checkbox"/> Шкаф для одежды	- 6 15 -		
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	1 - - 3 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"/> Весы механические <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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"/> Электросковорода <input type="checkbox"/> Электрокипятильник <input type="checkbox"/> Жарочный шкаф <input type="checkbox"/> Раковина для мытья рук <input type="checkbox"/> Весы механические <input type="checkbox"/> Стеллажи <input type="checkbox"/> Подставка для баков <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1 2 - - - 1 1 1 - - 3		
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"/> Хлебобрезка	1 1 -		
Моечная столовой посуды	<input type="checkbox"/> Столы производственные <input type="checkbox"/> Ванна моечная 2-секционная <input type="checkbox"/> Ванна моечная 3-секционная <input type="checkbox"/> Машина посудомоечная	3 1 1 -		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2020г)**

		приобрести
Тарелка мелкая	30	
Тарелка глубокая	30	
Стакан	30	
Вилка нержавеющей	15	
Ложка нержавеющей	20	
Нож столовый	12	
Кассетница нержавеющей	2	
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	1	
Бак нержавеющей	-	
Кастрюля алюминиевая	3	
Чайник алюминиевый	-	
Кастрюля алюминиевая	1	
Половник	2	
Доска разделочная	11	
Моющие средства	Запас на 3 месяца	

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утверждено, дата и № приказов
1	Паспорт пищеблока	Совет родителей 2020 г
2	Положение об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ п.Орошаемый»	28.08.2020 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ п.Орошаемый»
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 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, 2021 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклическому 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		1

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.

Дата составления паспорта

август 2022 год

Директор школы



М.М.Гапаров