

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ПЕРВОМАЙСКИЙ»
ДЕРГАЧЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Утверждаю
директор МОУ «СОШ п. Первомайский»

И.В. Бокрова

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ПЕРВОМАЙСКИЙ»

2023 г

1

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МОУ «СОШ п. Первомайский»
2. Адрес и местонахождение	413451, Саратовская область, Дергачевский район, п. Первомайский, пер. Школьный, 5
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор школы Бокова Ирина Владимировна
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1986 г
7. Мощность проектная/фактическая	300/50 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 • въезд • выезд 	Имеется 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	«Орошаемское ЖКХ» имеется
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 нет нет достаточно имеется имеется
--	---

<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 • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>нет да (откачивание)</p> <p>- имеется</p> <p>- -</p> <p>По мере наполнения Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • котельная 	<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 и искусственное освещение, со светодиодными светильниками</p>

3.3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное помещение пищеблока
3.Учет проектного числа учащихся	300 человек
4.Учет фактического числа учащихся и воспитанников	50 человек
5.Получают горячее питание	50 человек
<p>6.Набор вспомогательных помещений, их площадь</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>68,2 м² 3 шт</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>17,9 м² 5 м² 33,8</p>

8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	9,5 м ² 9,5 м ²
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м 	8,5 м ² 6,8м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м 	5,9 м ² 4 м ²
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • генеральная уборка помещений 	текущий ремонт 2022 года, 1 раз в месяц

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов»	холодильный	2005	1	Пищеблок
2	Холодильник «Бирюса»	холодильный	2020	1	Мясной
3	Морозильная камера «Атлант»	морозильная	2015	1	Склад
4	Мясорубка электрическая	электрическая	2020	1	Мясной
5	Титан электрический	электрический	2013	1	Моечный
6	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2022	1	Пищеблок
7	Электроплита ПЭ-0.34Ш	электрическая	2015	1	Пищеблок
8	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	Пищеблок

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	• Стеллажи	4		
	• Подтоварники	4		

	<ul style="list-style-type: none"> • Весы товарные 	1		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 1-секционная 	1 1	- Ванна моечная 2-х секционная	-
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Электромясорубка • Ванна моечная 1-секционная 	1 1 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо-рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол для обработки • Ванна моечная 1-секционная 	1 1	Ванна моечная 2-секционная	
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Плита электрическая с духовым шкафом • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Холодильник • Стеллаж 	6 1 1 1 1 1		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Ванна моечная 2 секционная • Стол • Стеллажи 	2 1 2		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Тарелка мелкая • Тарелка глубокая • Бакал • Вилка нержавеющей • Ложка нержавеющей • Нож столовый • Кассетница 	50 50 50 50 50 - 1	20 20 20 10 10 50
Кухонная посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Кастрюля нержавеющей • Нож 	7 11	

<ul style="list-style-type: none"> • Половник • Доска разделочная • Противень • Сковорода 	3 11 3 3	
Моющие средства <ul style="list-style-type: none"> • Пемолюкс • Сорти • Дезинф.ср-во ДЕО-ХЛОР • Ника-2(для обработки яиц) 	1 1 1 1	1 1 1 1

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	-	1 лет
Завхоз	1	1	-	3 лет

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:

1-4 кл -100% (обед)

5-9 кл 87 % (завтрак, обед)

- Горячий завтрак включает в себя: горячее блюдо, горячий напиток
- Обед включает в себя: салат, первое, второе и напиток.