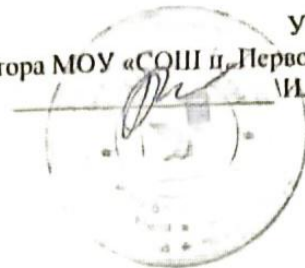


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ПЕРВОМАЙСКИЙ»  
ДЕРГАЧЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

---

Утверждаю  
директора МОУ «СОШ п. Первомайский»  
И.В. Бокова



**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

ФИЛИАЛА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ПЕРВОМАЙСКИЙ»  
В С. ЖАДОВКА»

2023 г

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Филиал МОУ «СОШ п. Первомайский» в с. Жадовка
2. Адрес и местонахождение	413452 Саратовская область, Дергачевский район, с. Жадовка, ул. Ленинская №7
3. Форма собственности	Муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Заведующий филиала Балакина Наталья Павловна Директор школы Бокова Ирина Владимировна
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1967
7. Мощность проектная/фактическая	180/15 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> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	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"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> </ul>	имеется имеется нет нет
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<p>достаточно имеется имеется</p>
<p><b>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <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> <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>	<p>нет да (откачивание)</p> <p>- имеется - -</p> <p>По мере наполнения имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• газовая котельная</li> </ul>	<p>да</p>
<p><b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>нет приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p><b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></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 и искусственное освещение, со светодиодными светильниками</p> <p>имеется</p>

### 3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	нет
3.Учет проектного числа учащихся	180 человек
4.Учет фактического числа учащихся и воспитанников	15 человек
5.Получают горячее питание	15 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	<p>36 м<sup>2</sup> 1 шт</p>

7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей кв.м</li> </ul> и мясной цех кв.м <ul style="list-style-type: none"> <li>• горячий цех кв.м</li> </ul>	15 м <sup>2</sup> 15 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>	15 м <sup>2</sup> 15 м <sup>2</sup>
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовка</li> <li>• холодильники (2 шт.)</li> </ul>	Имеется Имеется
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• гардероб для персонала кв.м</li> <li>• помещение для приема пищи персоналом кв.м</li> </ul>	15 м <sup>2</sup> 4 м <sup>2</sup> 15 м <sup>2</sup>
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• окраска потолков</li> <li>• стен</li> <li>• полов</li> </ul>	капитальный ремонт 2022 г

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

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов»	холодильный	2009	1	склад
2	Холодильник «Орск»	холодильный	2013	1	склад
3	Холодильник «Бюрюса»	холодильный	2010	1	пищеблок
4	Мясорубка электрическая	электрическая	2020	1	склад
5	Титан электрический	электрический	2018	1	пищеблок
6	Водонагреватель «Аристон»	электрический	2020	1	склад
7	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2018	1	пищеблок
8	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2015	1	пищеблок
9	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.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. приобр.(в шт)
склады	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллажи</li> </ul>	3		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подтоварники</li> <li>• Весы товарные</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> <li>• Стол производственный</li> </ul>	4 1 1 1		
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллажи</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>	1 1		
Помещение для обработки яиц	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Электромясорубка</li> </ul>	1 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Плита электрическая с духовым шкафом</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• Весы электронные</li> <li>• Холодильник</li> <li>• Шкаф</li> </ul>	3  2 1 1 1 1		
Моечная столовой и кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллаж настенный</li> <li>• Ванна моечная 2 секционная</li> </ul>	1 1		

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

Наименование	Обеспеченность	Необх. приобр.(в шт)
Столовая посуда		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тарелка мелкая</li> <li>• Тарелка глубокая</li> <li>• стакан</li> <li>• Вилка нержавеющей</li> <li>• Ложка нержавеющей</li> <li>• Нож столовый</li> <li>• Кассетница</li> </ul>	20 20 20 20 20 - 1	10 10 10  15
Кухонная посуда		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кастрюля нержавейка</li> <li>• Нож поварской</li> <li>• Половник</li> <li>• Доска разделочная</li> <li>• Противень</li> <li>• Сковорода</li> </ul>	6 11 4 11 2 3	1   2
Моющие и дезинфицирующие средства <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сорти</li> <li>• Пемолюкс</li> <li>• Део-хлор</li> <li>• Ника-2(для обработки яиц)</li> </ul>	1 1 1 1	1 1 1 1

## 7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	-	2 лет
Завхоз	0,5	1	-	3года

**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 100 %** (завтрак, обед)

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