

**ФИЛИАЛ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. ПЕРВОМАЙСКИЙ» В С.
КАМЫШЕВО**

Утверждаю

директора МОУ «СОШ
п. Первомайский»

_____ И.В. Бокова

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

2024 г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Филиал МОУ «СОШ п. ПЕРВОМАЙСКИЙ» в с. КАМЫШЕВО
2. Адрес и местонахождение	413453 Саратовская область Дергачевский район с. Камышево ул. Школьная, 10
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Заведующий филиала Бердалиев Саткали Кабушевич Директор школы Бокова Ирина Владимировна
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	01.09.1975
7. Мощность проектная/фактическая	150/24 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 (№ договора, с кем)	«Орошаемское РМПО ЖКХ» от 09.01.2024г. №104
12. Количество мусоросборников	1 шт
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик» от 09.01.2024г. №13/232/0000785 /005
14. Договор на вывоз жидких бытовых отходов	«Орошаемское РМПО ЖКХ» от 09.01.2024г. №308

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<ul style="list-style-type: none"> • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	<p>имеется 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 • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгреба, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгреба • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>нет да (откачивание)</p> <p>- имеется - -</p> <p>По мере наполнения имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • газовая котельная 	<p>котельная</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.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное помещение
3.Учет проектного числа учащихся	150человек
4.Учет фактического числа учащихся и воспитанников	24 человек
5.Получают горячее питание	24 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	33 м ² - 1 шт
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м 	16 м ² 2,8 м ² 18,6 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	18,6 м ² 18,6 м ²
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • кладовка • холодильники (3 шт.) 	Имеется Имеется
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м 	4,6 м ² 4 м ² 16,2
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	текущий ремонт июль 2023 года, капитальный ремонт 2016 г

4.

**ТРЕБОВАНИЯ К
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ
ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИУ**

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов»	холодильный	2008	2	склад

	Камера холодильная «Бирюса»	морозильная	2013	1	склад
2	Мясорубка электрическая	электрическая	2016	1	на пищевом блоке
3	Титан электрический	электрический	2013	1	на пищевом блоке
4	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2013	1	на пищевом блоке
5	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	на пищевом блоке

**5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ
И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необх. приобр. (в шт)
склады	<ul style="list-style-type: none"> • Стеллажи • Подтоварники • Весы товарные 	4 4 1		
Овощной цех первичной	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный 	2 1	-	-

обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> • стеллаж • Раковина для мытья рук • подтоварник • Ванна моечная 1-секционная 	1 1	-	
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Электромясорубка • морозилка 	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		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Плита электрическая с духовым шкафом • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Холодильник • Шкаф настенный • Стеллаж настенный 	5 2 1 1 2 1 2		
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 01.09.2023 г.)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	20	
Тарелка глубокая	20	
Стакан	20	
Вилка нержавейка	20	
Ложка нержавейка	20	
Нож столовый	10	
Кассетница нержавейка		
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	2	
Кастрюля нержавейка	3	
Чайник алюминиевый	-	
Кастрюля эмалир.	1	
Нож поварской	1	
Половник	3	
Доска разделочная	10	

Противень

2

--

Сковорода блинная	-	
Большая сковорода (с крышкой)	1	
Моющие средства		
Ника для мытья посуды(1л.)	1	1
Пемолюкс	1	1
Порошок стиральный	1	1
Дизинф.ср-во		1
Сода кальцинир.	1	1
Мыло хозяйств-е	1	1
Мочалка металлическая	2	1
Ника-2(для обработки яиц)	1	1

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1,0	1	-	8лет
Завхоз	0,5	1	-	2 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%

5-9 кл 87 % ЗАВТРАК, ОБЕД

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

Дата составления паспорта: «17» февраля 2024 г. Зав.филиалом

_____ Бердалиев С.К

Директор школы _____ Бокова И.В