

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	180/21 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 Имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя каждого месяца)
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	«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

<p>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <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 	<p>имеется имеется нет нет достаточно 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 	<p>нет да (откачивание)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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>- имеется - - 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>да</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>нет 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 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	22 человек
5.Получают горячее питание	21 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	<p>36 м² 1 шт</p>

7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.ми мясной цех кв.м <ul style="list-style-type: none"> • горячий цех кв.м 	15 м ² 15 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м 	15 м ² 15 м ²
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • кладовка • холодильники (2 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 	15 м ² 4 м ² 15 м ²
11. Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	капитальный ремонт 2022 г

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	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	• Стеллажи	3		
Овощной цех		4		

(первичной обработки овощей)	<ul style="list-style-type: none"> • Подтоварники • Весы товарные • Шкаф для хранения хлеба 	1 1 1 1		
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Стеллажи 	1		
Помещение для обработки яиц	<ul style="list-style-type: none"> • Раковина для мытья рук • Ванна моечная 2-секционная • Электромясорубка 	1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Плита электрическая с духовым шкафом • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Холодильник 	3 2 1 1 1 1		
Моечная столовой и кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Шкаф • Стеллаж настенный • Ванна моечная 2 секционная 	1 1		

6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2023г.)

Наименование	Обеспеченность	Необх. прибор.(в шт)
Столовая посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Тарелка мелкая • Тарелка глубокая • Стакан • Вилка нержавейка • Ложка нержавейка • Нож столовый • Кассетница 	30 30 30 30 30 - 1	10 10 10 20
Кухонная посуда		
<ul style="list-style-type: none"> • Кастрюля нержавейка • Нож поварской • Половник • Доска разделочная • Противень • Сковорода 	6 11 4 11 2 3	1 2
Моющие и дезинфицирующие средства		
<ul style="list-style-type: none"> • Сорти • Пемолюкс • Део-хлор • Ника-2(для обработки яиц) 	1 1 1 1	1 1 1 1

7. ШТАТНОЕ РАСПИСАНИЕ:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	-	3 лет
Завхоз	0,5	1	-	4 года

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.