

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЕОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА п. ПЕРВОМАЙСКИЙ»
ДЕРГАЧЕВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «СОШ п. Первомайский»

И.В. Бокова



**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЕОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА п. ПЕРВОМАЙСКИЙ»**

2025 год

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	300/43 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

<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>холодное водоснабжение горячее водоснабжение 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 • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов <input type="checkbox"/> <p>условия для соблюдения правил личной гигиены</p>	<p>нет да (откачивание) - имеется - - По мере наполнения Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <p><input type="checkbox"/> котельная</p>	<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. 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	43 человек
5.Получают горячее питание	43 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	68,2 м ² 3 шт
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м	17,9 м ² 5 м ² 33,8
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	9,5 м ² 9,5 м ²
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <input type="checkbox"/> кладовая сухих продуктов кв.м <input type="checkbox"/> овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м	8,5 м ² 6,8м ²
10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м	5,9 м ² 4 м ²
11.Санитарно – техническое состояние <input type="checkbox"/> проведение капитального ремонта и текущего ремонта <input type="checkbox"/> 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	Пищевблок
7	Электроплита ПЭ-0.34Ш	электрическая	2015	1	Пищевблок
8	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	Пищевблок

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	4		
	• Подтоварники	4		
	□ Весы товарные	1		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный	1	-	-
	• Ванна моечная 1секционная	1	Ванна моечная 2-х секционная	
Мясо-рыбный цех	• Стол производственный	1		
	• Электромясорубка	1		
	• Ванна моечная 1секционная	1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясорыбного цеха)	• Стол для обработки	1		
	• Ванна моечная 1секционная	1	Ванна моечная 2секционная	
Горячий цех	• Стол производственный	6		
	• Плита электрическая с духовым шкафом	1		
	• Раковина для мытья рук	1		
	• Весы электронные	1		
	• Холодильник	1		
	• Стеллаж	1		

Моечная столовой посуды	• Ванна моечная 2	2		
	секционная	1		
	• Стол	2		
	• Стеллажи			

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда	50	20
• Тарелка мелкая	50	20
• Тарелка глубокая	50	20
• Бакал	50	10
• Вилка нержавеющей	50	20
• Ложка нержавеющей	11	5
• Нож столовый		
• Кассетница		
Кухонная посуда	7	
□ Кастрюля нержавеющей □	11	
Нож		
• Половник	3	
• Доска разделочная	11	
• Противень	2	
• Сковорода	2	
Моющие средства		
• Пемолюкс	1	1
• Сорти	1	1
• Дезинф.ср-во ДЕО-ХЛОР	1	1
• Ника-2(для обработки яиц)	1	1

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	0,5	1	-	1 год
Помощник повора	0,5	1	-	1 год
Завхоз	0,5	1	-	1 год

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.