

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ «СОШ п. Первомайский»

И.В. Бокова



**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА  
ФИЛИАЛА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЕОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ п. ПЕРВОМАЙСКИЙ»  
В С. КАМЫШЕВО»**

2025 год

# 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	150/17 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

<b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b> <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>	холодное водоснабжение горячее водоснабжение 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>	достаточно имеется имеется
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b> <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 <input type="checkbox"/></li> </ul> условия для соблюдения правил личной гигиены	нет да (откачивание) - имеется - - По мере наполнения имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <input type="checkbox"/> газовая котельная	котельная
<b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
<b>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	Имеется естественное и искусственное освещение, со светодиодными светильниками

## 3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
-------------------	---------

2.Приспособленное здание	приспособленное помещение
3.Учет проектного числа учащихся	150 человек
4.Учет фактического числа учащихся и воспитанников	17 человек
5.Получают горячее питание	17 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	33 м <sup>2</sup> 1 шт
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей кв.м</li> <li>• мясной цех кв.м</li> <li>• горячий цех кв.м</li> </ul>	16 м <sup>2</sup> 2,8 м <sup>2</sup> 18,6 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>	18,6 м <sup>2</sup> 18,6 м <sup>2</sup>
9. Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовка</li> <li>• холодильники (3 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>	4,6 м <sup>2</sup> 4 м <sup>2</sup> 16,2 м <sup>2</sup>
11.Санитарно – техническое состояние □ проведение капитального ремонта и текущего ремонта <ul style="list-style-type: none"> <li>• окраска потолков</li> <li>• стен</li> <li>• полов</li> </ul>	текущий ремонт июль 2024 года, капитальный ремонт 2016 г

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

№	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 пищеблоке
3	Титан электрический	электрический	2013	1	на пищеблоке
4	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2013	1	на пищеблоке
5	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	на пищеблоке

### 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> <li>• Подтоварники</li> <li>• Весы товарные</li> </ul>	4 4 1		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• стеллаж</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• подтоварник</li> <li>• Ванна моечная 1секционная</li> </ul>	2 1 1 1	- -	-
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Электромясорубка</li> <li>• Морозилка</li> </ul>	1 1 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясорыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол для обработки</li> <li>• Ванна моечная 1секционная</li> </ul>	1 1		

Горячий цех	• Стол производственный	5		
	• Плита электрическая с духовым шкафом	2		
	• Раковина для мытья рук	1		
	• Весы электронные	1		
	• Холодильник	2		
	• Шкаф настенный	1		
	• Стеллаж настенный	2		
	Моечная столовой посуды	• Ванна моечная 2 секционная	2	
	• Стол	1		
	• Стеллажи	2		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
• Тарелка мелкая	20	10
• Тарелка глубокая	20	10
• Бокал	20	10
• Вилка нержавейка	20	
• Ложка нержавейка	20	
• Нож столовый	11	
• Кассетница	1	
Кухонная посуда		
• Кастрюля нержавейка	3	
• Нож поварской	11	
• Половник	11	
• Доска разделочная	2	
• Противень	2	
• Сковорода	2	
Моющие средства		
• Ника для мытья посуды(1л.)	1	1
• Пемолукс	1	1
• Дезинф. ср-во	1	1
• Ника-2(для обработки яиц)	1	1

## 7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	0,75	1	-	9 лет
Завхоз	0,3	1	-	9 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-АКЛ 100% (обед) 5-5 АКЛ 70% (завтрак, обед)

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