

**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, ЖАДОВКА»

2025 год

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	180/9 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

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение 	<p>имеется имеется нет нет</p>
<ul style="list-style-type: none"> • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	<p>достаточно имеется имеется</p>
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <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>
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <input type="checkbox"/> газовая котельная	<p>да</p>
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>нет приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <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> <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	9 человек
5. Получают горячее питание	9 человек
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	36 м ² 1 шт
7. Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей кв.м и мясной цех кв.м • 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 □ проведение капитального ремонта и текущего ремонта <ul style="list-style-type: none"> • окраска потолков • стен • полов 	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	• Стеллажи	3		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	• Подтоварники	4		
	• Весы товарные	1		
	• Шкаф для хранения хлеба	1		
	• Стол производственный	1		
Мясо-рыбный цех	• Стеллажи	1		
	• Раковина для мытья рук			
Помещение для обработки яиц	• Ванна моечная 2секционная	1		
	• Электромясорубка	1		
Горячий цех	• Стол производственный	3		
	• Плита электрическая с духовым шкафом	2		
	• Раковина для мытья рук	1		
	• Весы электронные	1		
	• Холодильник	1		
	• Шкаф	1		
Моечная столовой и кухонной посуды	• Стеллаж настенный	1		
	• Ванна моечная 2 секционная	1		

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

Наименование	Обеспеченность	Необх. прибор.(в шт)
Столовая посуда		
• Тарелка мелкая	20	10
• Тарелка глубокая	20	10
• Стакан	20	10
• Вилка нержавейка	20	
• Ложка нержавейка	20	10
• Нож столовый		
• Кассетница	-1	
Кухонная посуда		
• Кастрюля нержавейка	6	1
• Нож поварской	11	
• Половник	11	
• Доска разделочная	2	2
• Противень	3	
• Сковорода		
Моющие и дезинфицирующие средства		
• Сорти	1	1
• Пемолукс	1	1
• Део-хлор	1	1
• Ника-2(для обработки яиц)	1	1

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1	1	-	3 года
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.