

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор  
МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи»

**Ю.В. Литвиненко**

**ПАСПОРТ  
школьного пищеблока  
МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи»**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Пищеблок МОУ «СОШ № 1 р.п.Дергачи»
2.Адрес и местонахождение	413440, Саратовская область, Дергачевский район, р.п. Дергачи, ул. Советская д.86
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Литвиненко Юлия Владимировна Телефон: 8 (8463) 2-18-58
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1981 г.
7.Мощность проектная фактическая	100 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul> </li> </ul>	Имеется Имеется Имеется  Имеется Имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	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"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <li>• наличие горячего водоснабжения</li> <li>• централизованное водоснабжение</li> <li>• децентрализованное водоснабжение</li> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Имеется</li> <li>• Имеется</li> <li>• Имеется</li> <li>• Нет</li> <li>• Нет</li> <li>• Достаточно</li> <li>• имеется</li> </ul>
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нет</li> <li>• откачка</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие уклона полов, трапов</li> <li>• при наличии выгребов, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгребов</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• имеется</li> <li>• нет</li> <li>• нет</li> <li>• нет</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены соблюдаются</li> </ul>
<b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отопление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стационарная газовая котельная</li> </ul>
<b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приточно-вытяжная</li> </ul>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение естественное и искусственное с наличием защитных</li> </ul>

### 3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	типовое
2. Приспособленное здание	приспособленное здание
3. Учет проектного числа учащихся, получающих питание	100 человек
4. Учет фактического числа учащихся, получающих питание	100 человек
5. Получают горячее питание	600 человек
6. Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	100 м <sup>2</sup> 4
7. Производственные помещения(кв.м.) <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей</li> <li>• цех вторичной обработки овощей (салатный цех)</li> <li>• мясной/рыбный цех</li> <li>• горячий цех</li> </ul>	10 м <sup>2</sup> 5,5 м <sup>2</sup> 19,1 м <sup>2</sup> 38,8 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная кухонной/столовой посуды кв.м</li> </ul>	16,9 м <sup>2</sup> 18,6 м <sup>2</sup>

<p>9. Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разгрузо – загрузочная платформа</li> <li>• помещение для хранения тары кв.м</li> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м</li> <li>• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м</li> <li>• инвентарная кладовая кв.м</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отсутствует</li> <li>• 2 кв.м</li> <li>• 24 кв.м.</li> <li>• 9 кв.м.</li> <li>• Рабочее место в составе горячего цеха (4 кв.м)</li> <li>• 2 кв.м</li> </ul>
---	--

<p>10. Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• гардероб для персонала кв.м</li> <li>• душевая кв.м</li> </ul>	<p>3 м<sup>2</sup> 2,0 м<sup>2</sup> Нет</p>
<p>11. Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта</li> <li>• проведение текущего ремонта:</li> <li>• генеральная уборка помещений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• июль-август 2022</li> </ul>

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

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Ларь морозильный низкотемпературный «Kraft»	Морозильная	2018	1	склад
2	Холодильная камера	холодильная	2003	1	склад
3	Ларь морозильный «Бирюса»	Морозильная	2020	1	Мясной цех
4	Холодильник двухкамерный «Atlant»	Холодильно-морозильная	2019	1	склад
5	Протирочная машина	Электрическая	2022	1	Салатный цех
6	Протирочная машина	Электрическая	2019	1	Горячий цех
7	Картофелечистка	Электрическая	2021	1	Цех первичной обработки овощей
8	Мясорубка электрическая	электрическая	2016	1	мясной
9	Плита электрическая	электрическая	2013	4	горячий
10	Жарочный шкаф	Электрический	2022	1	мясной
11	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	горячий
12	Мармит для первых блюд	Электрический	2013	1	горячий
13	Мармит для вторых блюд	Электрический	2013	1	горячий

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

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. приобр.(в шт)
---	-----------------------	-----------------	------------------------------	----------------------

Склады	• Стеллажи	6		
	• Подтоварники	3		
	• Среднетемпературные холодильные шкафы	1		
	• Низкотемпературные холодильные шкафы	1		
	• Весы товарные	1		

Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• картофелечистка</li> </ul>	1 1 2 1		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Элекромясорубка</li> <li>• Морозильные лари</li> <li>• Весы</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Холодильник двухкамерный</li> <li>• Холодильник для суточной нормы продуктов</li> <li>• Ванна моечная двухсекционная</li> </ul>	4 1 1 1 1 1 1 1 1		
Овощной цех вторичной обработки овощей (салатный цех)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Ванна моечная двухсекционная</li> </ul>	1 1 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Электрическая плита</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Мармит для первых блюд</li> <li>• Мармит для вторых блюд</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> <li>• Система очистки воды «Радуга»</li> </ul>	5 4 1 1 1 1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul>	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> <li>• Хлеборезка</li> </ul>	1 1 -		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Ванна моечная 3-секционная</li> <li>• Машина посудомоечная</li> </ul>	3 1 1 -		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,  
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 02.09.2024 г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
<b><u>Столовая посуда</u></b>		
Тарелка мелкая	150	
Тарелка глубокая	150	
Стакан	150	
Вилка нержавейка	40	
Ложка нержавейка	120	
Нож столовый	11	
Кассетница нержавейка	2	
<b><u>Кухонная посуда</u></b>		
Кастрюля из нержавеющей стали	9	
Половники/ложки разливательные	8	
Доска разделочная	9	
Моющие средства	Запас на 3 месяца	

**7. Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт.**

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Паспорт пищеблока	имеется
2	Положение об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ № 1 р.п. Дергачи»	Приказ об организации горячего питания в МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи» №342 от 02.09.2024 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 1р.п. Дергачи»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	имеется
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Подпрограмма программы развития школы «План мероприятий по улучшению системы организации питания обучающихся на 2023-2025 годы»
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется

10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	В рамках внутришкольного контроля
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля	имеется
14	Другое	

8. Продукты питания поставляются в учреждение силами и на специализированном транспорте поставщика.

9. Штатное расписание:

Наименование должности	Кол-во ставок	Укомплектованность
Заведующая столовой	1	1
Повар	3	3
Уборщик служебных помещений (кухонный работник)	4	4

Персонал пищеблока входит в штатное расписание учреждения образования.

10. питание детей в школе организованное с предварительным накрытием столов, рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора, С-витаминизация третьих блюд проводится с отметкой в соответствующем журнале, нормативно –техническая документация и технологический карты имеются. В школе организовано двухразовое горячее питание.

Завтрак включает в себя: закуску, горячее блюдо и напиток, обед – закуску (салат), первое блюдо, второе блюдо, напиток, хлеб.

**Директор школы**

**Литвиненко Ю.В.**