

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

р.п. Дергачи 2023 год

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"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей: <ul style="list-style-type: none"> • въезд • выезд 	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"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	<ul style="list-style-type: none"> • Имеется • Имеется • Имеется • Нет • Нет • Достаточно • имеется
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 	<ul style="list-style-type: none"> • нет • откачка

<ul style="list-style-type: none"> • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<ul style="list-style-type: none"> • имеется • нет • нет • нет • условия для соблюдения правил личной гигиены соблюдаются
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • отопление 	<ul style="list-style-type: none"> • стационарная газовая котельная
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<ul style="list-style-type: none"> • приточно–вытяжная
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	<ul style="list-style-type: none"> • Освещение естественное и искусственное с наличием защитных

3.3ЗДАНИЕ 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	6 0 0 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • умывальники 	100 м ² 4
7.Производственные помещения(кв.м.) <ul style="list-style-type: none"> • цех первичной обработки овощей • цех вторичной обработки овощей (салатный цех) • мясной/рыбный цех • горячий цех 	10 м ² 5,5 м ² 19,1 м ² 38,8 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная кухонной/столовой посуды кв.м 	16,9м ² 18,6м ²

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

<p>10. Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м 	<p>3 м² 2,0 м² Нет</p>
<p>11. Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта • проведение текущего ремонта: • генеральная уборка помещений 	<ul style="list-style-type: none"> • июль-август 2022

4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

№	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"> • Стол производственный • Стеллаж • Подтоварник • картофелечистка 	1 1 2 1		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная • Электромясорубка • Морозильные лари • Весы • Жарочный шкаф • Холодильник двухкамерный • Холодильник для суточной нормы продуктов • Ванна моечная двухсекционная 	4 1 1 1 1 1 1 1 1		
Овощной цех вторичной обработки овощей (салатный цех)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Протирочная машина • Ванна моечная двухсекционная 	1 1 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Электрическая плита • Протирочная машина • Мармит для первых блюд • Мармит для вторых блюд • Шкаф для хранения хлеба • Система очистки воды «Радуга» 	5 4 1 1 1 1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная 	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Хлебозрезка 	1 1 -		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная 	3 1 1 -		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
<u>Столовая посуда</u>		
Тарелка мелкая	150	
Тарелка глубокая	150	
Стакан	150	
Вилка нержавейка	40	
Ложка нержавейка	120	
Нож столовый	11	
Кассетница нержавейка	2	
<u>Кухонная посуда</u>		
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» №386 от 01.09.2023 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.