

**филиал Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2 р.п. Дергачи» в п.Советский**

## **ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Дергачи 2024 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Пищеблок филиала МОУ «СОШ « 2 р.п. Дергачи» в п.Советский
2.Адрес и местонахождение	413440, Саратовская область, Дергачевский район,п.Советский,ул.Целинная,д.1
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Врио директора Адылгиреева Ардактина Бисенгалиевна Телефон: 8 9198214991
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1965г.
7.Мощность проектная фактическая	60 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
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	МУП «Орошаемское РМПО ЖКХ»№ 101 от 01.01.2024 года
12.Количество мусоросборников	1 шт
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик» № 13/2320000873/005 от 09.01.2024 .

## 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>	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется
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> <li>• наличие уклона полов, трапов</li> <li>• при наличии выгребов, указать наличие</li> </ul>	откачка  - имеется -

<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгребов</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Раз в неделю</p> <p>Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованное отопление</li> </ul>	<p>центральное отопление</p>
<p>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная</p> <p>приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<p>Имеется естественное освещение</p> <p>Имеется искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	60 человек
4.Учет фактического числа учащихся	60 человек
5.Получают горячее питание	75 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	<p>50 м<sup>2</sup></p> <p>3 шт.</p>
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>	<p>16 м<sup>2</sup></p> <p>2,8 м<sup>2</sup></p> <p>18,6 м<sup>2</sup></p>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	<p>16,2м<sup>2</sup></p> <p>9,0м<sup>2</sup></p>
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <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>	<p>нет</p> <p>3,6 м<sup>2</sup></p> <p>10,3м<sup>2</sup></p> <p>7м<sup>2</sup></p> <p>2,5м<sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха)</p> <p>2,5 м<sup>2</sup></p>

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>• душевая кв.м</li> <li>• кабинет завхоза кв.м</li> <li>• помещение для приема пищи персоналом кв.м</li> </ul>	1,5м <sup>2</sup> 1,5 м <sup>2</sup> 2 м <sup>2</sup> Нет нет
11. Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта</li> <li>• проведение текущего ремонта:</li> <li>• генеральная уборка помещений</li> </ul>	август 2023 год

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

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Холодильник «Саратов 452»	холодильная	2003	1	кухня
2	Холодильник «Саратов 1614М»	холодильная	2003	1	склад
3	Камера холодильная моноблочная КШД-240/60	холодильный	2010	1	склад
4	Мясорубка электрическая TURBO FORCE 3000	электрическая	2014	1	мясной
5	Водонагреватель электрический ERS Silverheat	электрический	2019	1	горячий
6	Плита электрическая Гефест 2142	электрическая	2003	1	горячий
7	Плита электрическая четырех конфорочная с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	электрическая	2010	1	горячий
8	Мармит SB-5000S	электрический	2017	1	горячий
9	Мармит ZCK165B	электрический	2017	1	горячий
10	Мармит МЭП-1Б/ЛП	электрический	2022	1	горячий
11	Фильтр очистки воды	электрический	2006	1	горячий

#### 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>• Среднетемпературные холодильные шкафы</li> <li>• Низкотемпературные холодильные шкафы</li> <li>• Весы товарные</li> </ul>	6 3 3 2 1		2

Кабинет завхоза	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы</li> <li>• Стулья</li> <li>• Шкаф для одежды</li> </ul>	<p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p>		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Стеллаж а</li> <li>• Картофелеочистительная машина</li> <li>• Овощерезательная машина</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Элекромясорубка</li> <li>• Морозильные лари</li> <li>• Весы циферблатные</li> </ul>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p>		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол для обработки яиц</li> </ul>	<p style="text-align: center;">1</p>		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Электрическая плита</li> <li>• Электрический котел</li> <li>• Электросковорода</li> <li>• Электрокипяtilьник</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• Весы циферблатные</li> <li>• Стеллажи</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Шкаф холодильный среднетемпературный</li> <li>• Мармиты</li> </ul>	<p style="text-align: center;">6</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">3</p>		
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>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p>		
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>	<p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p>		
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>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p style="text-align: center;">-</p>		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,  
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 29.12.2023 г)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	52	30
Тарелка глубокая	76	30
Стакан	60	35
Вилка нержавеющей	0	75
Ложка нержавеющей	50	25
Нож столовый	12	6
Кассетница нержавеющей	2	1
Кухонная посуда		
Бак алюминиевый	2	
Бак нержавеющей	-	
Кастрюля алюминиевая	6	
Чайник алюминиевый	-	
Кастрюля алюминиевая	2	
Половник	4	
Доска разделочная	10	
Моющие и дезинфицирующие 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	Совет родителей от 29.12.2024 г
2	Положение об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»	28.08.2020 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 2 р.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	Положение об организации горячего питания в МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» от 28.08.2020 г.
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
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 циклического меню	Примерное двенадцатидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, 2020 г Утверждено врио директора,

		приказ от 28.08.2023 г. № 189
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
14	ДРУГОЕ	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

**Штатное расписание:**

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Заведующий столовой	-	-	-	
Завхоз	1	1		3
Повар	1	1		1
Мойщица посуды	0,5	1		-
Мойщица посуды	-	-		-

**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:**

- Двухразовое питание: обучающиеся 1-4 классов – 100%, обучающиеся 5-8 классов – 100%; одноразовое питание (завтрак) обучающиеся 5-8 классов – 94%.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Дата составления паспорта:

декабрь 2023 год

Врио директора



А.Б. Адьлгирева