

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

**ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Дергачи. 2024 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

|  |   |
|--|---|
| 1. Наименование объекта  | Пищеблок МОУ «СОШ « 2 р.п. Дергачи»   |
| 2. Адрес и местонахождение   | 413440, Саратовская область, Дергачевский район, р.п. Дергачи, ул. Набережная, д.1. |
| 3. Форма собственности   | муниципальная   |
| 4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона   | Врио директора Адылгиреева Ардакина Бисенгалиевна<br>Телефон: 8 (8463) 2-19-58      |
| 5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы  | имеется   |
| 6. Дата ввода в эксплуатацию   | 1973 г.   |
| 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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul> </li> </ul> | Имеется<br>Имеется<br>Имеется<br><br>Имеется<br>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 09.01.2024г. .                                |

## 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> <li>• привозное водоснабжение</li> <li>• достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>• наличие резервного запаса воды</li> </ul> | холодное водоснабжение<br>горячее водоснабжение<br>централизованное водоснабжение<br>нет<br>нет<br>достаточно<br>имеется<br>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> </ul>  | откачка<br><br>-<br>имеется   |

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• при наличии выгреба, указать наличие</li> <li>• наличие автотранспорта</li> <li>• периодичность очистки выгреба</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>                     | <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Раз в неделю</p> <p>Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p> |
| <b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• централизованное отопление</li> </ul>  | центральное отопление  |
| <b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>  | естественная<br>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 освещение<br>Имеется искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура |

### 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  | 366 человек   |
| 6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>  | 72,5м <sup>2</sup><br>3 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><br>2,8 м <sup>2</sup><br>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>   | 18,6м <sup>2</sup><br>18,6м <sup>2</sup>  |
| 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> | нет<br>7м <sup>2</sup><br>16м <sup>2</sup><br>5 м <sup>2</sup><br>18,6м <sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха)<br>4, м2 |

|  |   |
|--|---|
| <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> <li>• кабинет завхоза кв.м</li> <li>• помещение для приема пищи персоналом кв.м</li> </ul> | <p>4,6м<sup>2</sup></p> <p>4,0 м<sup>2</sup></p> <p>Нет</p> <p>16 м2</p> <p>18.6 м2</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>  | <p>август 2023 год</p>  |

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

| №   | Наименование                                 | Тип           | Год  | Ед. | Цех                            |
|-----|--|---------------|------|-----|--------------------------------|
| 1.  | Ларь морозильный низкотемпературный «Бирюса» | Морозильная   | 2017 | 1   | склад                          |
| 2.  | Холодильник «Саратов"                        | холодильная   | 2008 | 1   | склад                          |
| 3.  | Холодильник «Саратов»                        | холодильный   | 2008 | 1   | склад                          |
| 4.  | Камера морозильная «Бирюса»                  | Морозильная   | 2013 | 1   | склад                          |
| 5.  | Холодильник «Бирюса»                         | холодильный   | 2013 | 1   | склад                          |
| 6.  | Морозильно-холодильная камера                | Холодильный   | 2013 | 1   | склад                          |
| 7.  | Морозильная камера МЭС                       | Морозильная   | 2013 | 1   | склад                          |
| 8.  | Мясорубка электрическая                      | электрическая | 2016 | 1   | мясной                         |
| 9.  | шкаф холодильный                             | Холодильный   | 2013 | 1   | склад                          |
| 10. | Котел электрический                          | электрический | 2008 | 1   | горячий                        |
| 11. | Плита электрическая                          | электрическая | 2013 | 1   | горячий                        |
| 12. | Плита электрическая с жарочным шкафом        | электрическая | 2008 | 1   | горячий                        |
| 13. | Фильтр очистки воды «Радуга»                 | электрический | 2006 | 1   | горячий                        |
| 14. | Мармит для вторых блюд                       | Электрический | 2013 | 1   | горячий                        |
| 15. | Морозильный ларь «Бирюса»                    | Морозильный   | 2022 | 1   | Склад                          |
| 16. | Холодильная камера «Атлант»                  | Холодильный   | 2021 | 1   | Склад                          |
| 17. | Холодильная камера                           | Холодильный   | 2021 | 1   | Склад                          |
| 18. | Картофелечистная машина                      | Электрический | 2021 | 1   | Цех первичной обработки овощей |
| 19. | Овощерезательная машина                      | Электрический | 2021 | 1   | горячий                        |

|     |                         |               |      |   |         |
|-----|-------------------------|---------------|------|---|---------|
| 20. | Электрическая мясорубка | Электрический | 2021 | 1 | мясной  |
| 21. | Мармит для первых блюд  | Электрический | 2022 | 1 | горячий |
| 22. | Жарочный шкаф           | Электрический | 2022 | 1 | горячий |
| 23. | Электронные весы        | Электронный   | 2022 | 1 | Склад   |
| 24. | Электронные весы        | Электронный   | 2022 | 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  | <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 электронные</li> </ul>   | <p style="text-align: center;">5<br/>6<br/>5<br/>2<br/>1</p>                                     |                              |                      |
| 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;">-<br/>1<br/>1<br/>-</p>   |                              |                      |
| Овощной цех первичной обработки овощей                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>  | <p style="text-align: center;">2<br/>1<br/>1<br/>1<br/>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 электронные</li> <li>• Колода для рубки мяса</li> </ul>   | <p style="text-align: center;">1<br/>-<br/>1<br/>2<br/>-<br/>-<br/>1</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>• Электрокипятильник</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• Весы электронные</li> <li>• Стеллажи</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul> | <p style="text-align: center;">3<br/>1<br/>1<br/>-<br/>-<br/>2<br/>1<br/>1<br/>3<br/>-<br/>1</p> |                              |                      |

|   |  |                  |  |  |
|---|--|------------------|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ванна моечная 3-секционная</li> <li>• Шкаф холодильный среднетемпературный</li> </ul>   | 1<br>-           |  |  |
| 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<br>-           |  |  |
| 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<br>1<br>-      |  |  |
| Моечная столовой посуды (рабочее место в составе горячего цеха)     | <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> | 2<br>-<br>-<br>- |  |  |

### 6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 30.12.2023г.)

| Наименование                      | Обеспеченность    | Необходимо приобрести |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Столовая посуда                   |                   |                       |
| Тарелка мелкая                    | 180               |                       |
| Тарелка глубокая                  | 180               |                       |
| Стакан                            | 200               |                       |
| Вилка нержавейка                  | 200               |                       |
| Ложка нержавейка                  | 200               |                       |
| Нож столовый                      | -                 |                       |
| Кассетница нержавейка             | 10                |                       |
| Салфетницы                        | 10                |                       |
| Хлебницы пластиковые              | 10                |                       |
| Солонки нержавейка                | 10                |                       |
| Подносы пластиковые               | 10                |                       |
| Кухонная посуда                   |                   |                       |
| Бак алюминиевый                   | -                 |                       |
| Бак пластиковый                   | 1                 |                       |
| Кастрюля нержавейка               | 6                 |                       |
| Сотейник нержавейка               | 2                 |                       |
| Ковш нержавейка                   | 1                 |                       |
| Половник                          | 4                 |                       |
| Доска разделочная                 | 12                |                       |
| Нож разделочный                   | 12                |                       |
| Тазы пластиковые                  | 12                |                       |
| Дуршлаг нержавейка                | 2                 |                       |
| 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 29.12.2023 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» от 28.08.2020 г |
| 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 десятидневное меню, утверждено врио директора, приказ от 28.08.2023 г. № 172                          |
| 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 | Квалификационный разряд | Стаж |
|---------------------|---------------|--------------------|-------------------------|------|
| Заведующий столовой | -             | -                  | -                       |      |
| Завхоз              | 1             | 1                  |                         | 4    |
| Повар               | 1             | 1                  |                         | 5    |
| Помощник повара     | 1             | 1                  |                         | 14   |
| Помощник повара     | 1             | 1                  |                         | 4    |

**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 – 27%., обучающиеся 5-11 классов – 10%; одноразовое питание (горячий обед): обучающиеся 1-4 классов – 100%, обучающиеся 5-11 классов – 96%.
- 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. Адылгиреева