

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ им. В. И. Лаврова с.
Горяйновка»
наименование образовательной организации

Адрес место расположения:

Саратовская область, Духовницкий район, с.Горяйновка, ул.
Советская, д.83

Телефон: 8(84573) 2-51-49

Электронная почта: gorschool@rambler.ru

с. Горяйновка – 2023 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МОУ «СОШ им. В. И. Лаврова с. Горяйновка»
2.Адрес и местонахождение	413911Саратовская область, Духовницкий район, с.Горяйновка, ул. Советская, д.83
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор Шадиан Наталья Андреевна , 8-9271340636
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	2013 г.
7.Мощность столовой проектная/фактическая	40/40 человек
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 (№ договора, с кем)	АО «Дезинфекционный центр» г. Балаково Договор № 719/10/К от 15.01.2023
12.Количество мусоросборников	два
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик»
14. Ответственный за питание	Пономаренко Наталья Михайловна

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <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 	<p>холодное водоснабжение Водонагреватели да нет нет имеется имеется</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <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 выгреба, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгреба • условия для соблюдения правил личной гигиены 	<p>нет да (откачивание) - да - - ежемесячно имеются условия для соблюдения правил личной гигиены (умывальники, душевые кабины)</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • собственная котельная 	<p>собственная котельная</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</p> <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>

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	нет
3.Учет проектного числа учащихся	110 человек
4.Учет фактического числа учащихся	43 человек
5.Получают горячее питание	43 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал • приемочная зона распаковки 	34,5 м ² 5,5 м ²
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • холодный цех, горячий цех 	36м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная сервизной посуды 	4.5 м ²
9. Заготовочная <ul style="list-style-type: none"> • овощной цех • мясо-рыбный цех 	4,5м ² 36м ²
10.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • кладовая продуктов 	2,9 м ²
11.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • туалет • тамбур с/у • гардеробная • помещение для хранения уборочного инвентаря • комната персонала • коридор 	1 м ² 1,1 м ² Нет 1 м ² 5,8м ² 4,8 м ²
12.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	текущий ремонт июль 2020 года, замена стеклопакетов
Общая площадь	136 м ²

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	Саратов модель 259	2005	1	в кладовой
2.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	САРАТО В модель 259	2005	1	в кладовой
3.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	САРАТО В модель 259	2011	1	в кладовой
4.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	САРАТО В модель 259	2005	1	В кладовой
5.	Морозильная камера (4-х ярусная)	холодильная	Бирюса	2023	1	В кладовой
6.	Комбайн (овощерезка)	электрическая	АКСИОН	2020	1	В заготовочной
7.	Плита электрическая с жарочным шкафом, 4-х комфорная	электрическая	ЭП-4 ЖШ-Э	2010	1	на пищеблоке
8.	Микроволновка	электрическая	Атлант	2019	1	на пищеблоке
9.	Весы	Электронные настольные	Модель SW-02	20	2	на пищеблоке
10	Очистительная водосистема	Очистное сооружение	ЛИСКОН	2016	1	В кладовой

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.)
Пищеблок	<ul style="list-style-type: none"> • Весы 	2		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • плита (4 нагревательных элемента) • Столы производственные • Раковина для мытья рук • Жарочный шкаф • Раковины для мытья посуда • Стеллажи производственные 	1 2 1 1 2 3		
Цех сырой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Раковина 2-х секционная • Технологические столы 	1 2		
Зона для мытья посуды в горячем цехе	Ванна моечная 3-секционная	1		
Кладовая	<ul style="list-style-type: none"> Стеллажи Стол производственный Система очистки воды «Лисскон» 	2 1 1		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	80	
Тарелка глубокая	80	
Стакан	80	
Ложка нержавейка	80	
Нож столовый	6	
Кассетница нержавейка	3	
Кухонная посуда		
Кастрюля нержавейка	3	
Чайник электрический	1	
Кастрюля эмалир.	3	
Нож поварской	1	
Половник	4	
Доска разделочная	8	
Противень	4	
Большая сковорода (с крышкой)	2	
Моющие средства		
Ника для мытья посуды(1л.)	1	5
Пемолюкс	3	5
Порошок стиральный	2	3
Санокс	1	4
Дизинф. ср-во	5	2
Сода кальцинир.	2	2
Мыло хозяйств-е	4	5
Мочалка металлическая	4	5
Ника-2(для обработки яиц)	1	2

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт поставщика пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Повар	1,25	1 человек	1	6 лет
Рабочая КОЗ	0,75	1 человек	-	1 год

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы

Питание детей в общеобразовательном учреждении: организованное с предварительным накрытием столов.

Рацион питания утвержден директором школы, разработан на основании рекомендаций министерства образования.

Наличие нормативно-технической документации и технологических карт: имеется.

В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится.

Охват школьников горячим питанием

1.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	12	12	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	21	21	100
2	Учащиеся 5-8 классов	21	21	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	7	7	100
3	Учащиеся 9-11 классов	10	10	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую	1	1	100

	плату			
4	Общее количество учащихся	52	52	100

1.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
2	Учащиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
3	Учащиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	0	0	0
	в том числе льготных категорий	0	0	0

Дата составления паспорта: «1» декабря 2023 г.

Директор МОУ «СОШ

им. В. И. Лаврова

с. Горайновка» _____ Н.А.Шадиан