

# **ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ им. В. И. Лаврова с. Горяйновка»  
филиал в селе Озерки**

наименование образовательной организации

Адрес место расположения:

**Саратовская область, Духовницкий район, с. Озерки, ул. Гагарина, д.23**

Телефон: 8(845)732-54-41

Электронная почта: [ozerki.schkola@yandex.ru](mailto:ozerki.schkola@yandex.ru)

**с. Озерки – 2023 г.**

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	МОУ «СОШ им. В. И. Лаврова с. Горяйновка» филиал в с. Озерки
2.Адрес и местонахождение	413917 Саратовская область, Духовницкий район, с. Озерки, ул. Гагарина, д.23
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор Шадиян Наталья Андреевна , 89271340636 Директор филиала Фадеева Наталья Александровна 89271448808
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1966 г.
7.Мощность столовой проектная/фактическая	20/20 человек
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 не имеется не 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 № 719/8 от 15.01.2023
12.Количество мусоросборников	один
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик»
14. Ответственный за питание	Левина Людмила Александровна

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p><b>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b></p> <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>	<p>холодное водоснабжение Водонагреватели да нет нет имеется имеется</p>
<p><b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <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> <li>● наличие автотранспорта</li> <li>● периодичность очистки выгребов</li> <li>● условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>нет да (откачивание)  - - - - по мере необходимости имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● собственная котельная</li> </ul>	<p>собственная котельная</p>
<p><b>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● естественная</li> <li>● приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии</p>
<p><b>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></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 и искусственное освещение, со светодиодными светильниками</p>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	Не типовое
2.Приспособленное здание	да
3.Учет проектного числа учащихся	20 человек
4.Учет фактического числа учащихся	18 человек
5.Получают горячее питание	18 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• приемочная зона распаковки</li> </ul>	32 м <sup>2</sup> 0 м <sup>2</sup>
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• холодный цех, горячий цех</li> </ul>	13,8 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная сервизной посуды</li> </ul>	2 м <sup>2</sup>
9. Заготовочная <ul style="list-style-type: none"> <li>• овощной цех</li> <li>• мясо-рыбный цех</li> </ul>	2м <sup>2</sup> 2м <sup>2</sup>
10.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• кладовая продуктов</li> </ul>	нет
11.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• туалет</li> <li>• тамбур с/у</li> <li>• гардеробная</li> <li>• помещение для хранения уборочного инвентаря</li> <li>• комната персонала</li> <li>• коридор</li> </ul>	Нет Нет Нет 1 м <sup>2</sup> Нет Нет
12.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• окраска потолков</li> <li>• стен</li> <li>• полов</li> </ul>	текущий ремонт  июль 2019 года  август 2023 года
Общая площадь	80,8 м <sup>2</sup>

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

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	ШХК-400М	2017	1	Варочный цех
2.	Холодильник с морозильной камерой	холодильная	Саратов	2005	1	Варочный цех
3.	Плита электрическая с жарочным шкафом, 4-х комфорная	электрическая	ЭП-4 ЖШ-Э	2010	1	Варочный цех
4.	Весы	Электронные настольные	Модель SW-02	2018	2	на пищеблоке

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

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

<b>Наименование</b>	<b>Обеспеченность</b>	<b>Необходимо приобрести</b>
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	20	10
Тарелка глубокая	20	10
Стакан	20	10
Ложка нержавейка	20	
Нож столовый	6	
Кухонная посуда		
Кастрюля нержавейка	4	1
Кастрюля эмалир.	1	
Нож поварской	8	
Половник	2	1
Доска разделочная	8	2
Противень	1	
Большая сковорода (с крышкой)	2	
Моющие средства		
АОС для мытья посуды(1л.)	1	5
Санокс	1	2
Дезинф. ср-во	1	1
Сода кальцинир.	2	1
Мыло хозяйственное	5	0
Мочалка металлическая	3	3
Ника-2(для обработки яиц)	1	1

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	1 человек	-	16 лет

**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**

#### 11 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	12	12	100
2	Учащиеся 5-8 классов	6	6	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	3	3	100
3	Общее количество учащихся	18	18	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: «01» декабря 2023 г.

Директор МОУ «СОШ им. В. И. Лаврова  
с. Горяйновка»

Н.А.Шадиян

исп. Горюнова О.А.