

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с. Березовая Лука»

наименование образовательной организации

Адрес место расположения:

**Саратовская область, Духовницкий район, с.
Березовая Лука, улица Кирова, дом 44**

телефон: 8(845)732-36-57 эл почта: ctarodubceva@rambler.ru

Березовая Лука – 2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с. Березовая Лука»
2. Адрес и местонахождение	413903 Саратовская область, Духовницкий район, с. Березовая Лука, ул. Кирова, д. 44
3. Форма собственности	муниципальная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Стародубцева Галина Васильевна, 8-9276249918
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию	1975 г.
7. Мощность столовой проектная/фактическая	100/57 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 № 719/8 от 15.01.2023
12. Количество мусоросборников	два
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик»
14. Ответственный за питание	Бурмистрова Елена Викторовна

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 	холодное водоснабжение Водонагреватели нет нет
--	---

<ul style="list-style-type: none"> • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	нет 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 • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены 	нет да (откачивание) - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • собственная котельная 	собственная котельная
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно - вытяжная 	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. <ul style="list-style-type: none"> • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре 	Имеется естественное и искусственное освещение, со светодиодными светильниками

3.3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	нет
3.Учет проектного числа учащихся	100 человек
4.Учет фактического числа учащихся	57 человек
5.Получают горячее питание	57 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал 	52,51 кв м
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • кухня 	28,82 м ²
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> • моечная столовой посуды кв.м 	17,79 м ²

9. Заготовочная	12,78 м ²
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> • кладовая продуктов • кладовая овощей 	17,55 м ² 11,17 м ²
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> • туалет • гардеробная 	1,63 м ² 4,48 м ²
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов 	текущий ремонт июль 2023 года

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера холодильная	холодильная		2009	1	в кладовой
2	Мясорубка электрическая	электрическая		2006	1	на пищеблоке
3	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭПЖ-6ЖШ-К	2006	2	на пищеблоке
4	Жарочный шкаф	Электрически й		2006	1	на пищеблоке
5	Холодильник «Атлант»	холодильная		2006	1	в кладовой
6	Холодильник «Саратов»	холодильная		2005	1	на пищеблоке
7	Плита-подогрев на раздаче	электрическая		2006	1	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"> • Весы 	1		

Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> • 2 плиты • Столы производственные • Раковина для мытья рук • Жарочный шкаф • Плита-подогрев на раздаче 	2 3 1 1 1		
Цех сырой продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Раковины • Технологические столы 	3 3		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> • Стол производственный 	1		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Ванна моечная 3-секционная • Раковины • Система очистки воды «Лисскон» 	2 1 2 1		

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

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	40	
Тарелка глубокая	40	
Стакан	40	
Ложка нержавеющей	40	
Нож столовый	12	
Кассетница нержавеющей	2	
Кухонная посуда		
Кастрюля нержавеющей	3	
Чайник электрический	1	
Кастрюля эмалир.	-	
Нож поварской	1	
Половник	3	
Доска разделочная	12	
Противень	4	
Большая сковорода (с крышкой)	2	

Моющие средства		
Ника для мытья посуды(1л.)	1	7
Пемолукс	3	5
Порошок стиральный	2	3
Санокс		4
Дизинф. ср-во	5	
Сода кальцинир.	2	3
Мыло хозяйств-е	4	5
Мочалка металлическая	3	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	-	10 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

1.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	енность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	25	25	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	25	25	100
2	Учащиеся 5-8 классов	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
3	Учащиеся 9-11 классов	-		

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
	в т.ч. за родительскую плату	-		
	Общее количество учащихся	25	25	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	-		
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	41
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	59
3	Учащиеся 9-11 классов	15	15	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	6	6	40
	в т.ч. за родительскую плату	9	9	60
	Общая количество учащихся всех возрастных групп	32	32	100
	в том числе льготных категорий	13	13	41

Дата составления паспорта: «17» августа 2023 г.

Директор МОУ «СОШ
им. М. В. Скворцова
с. Березовая Лука» _____

_____ Г. В. Стародубцева