

# **ПАСПОРТ**

**пищеблока МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с. Березовая Лука»  
филиал в селе Теликовка**

наименование образовательной организации

Адрес место расположения:

**Саратовская область, Духовницкий район, с. Теликовка, ул. Советская,  
д.20**

**телефон: 8(845)732-61-83 эл почта: [moutelikovka@mail.ru](mailto:moutelikovka@mail.ru)**

**с. Теликовка – 2023 г.**

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Филиал МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с. Березовая Лука» в с. Теликовка
2.Адрес и местонахождение	413921 Саратовская область, Духовницкий район, с. Теликовка, ул. Советская, д.20
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор Стародубцева Галина Васильевна, 8-9276249918 Директор филиала Балтаева Елена Вениаминовна 89626239205
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1967 г.
7.Мощность столовой проектная/фактическая	50/50 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 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)	<i>АО «Дезинфекционный центр» г. Балаково Договор № 719/8 от 15.01.2023</i>
12.Количество мусоросборников	два
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	АО «Ситиматик»
14. Ответственный за питание	Горскова Ольга Евгеньевна

## 2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> </ul>	холодное водоснабжение
--	------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <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>Водонагреватели</p> <p>да</p> <p>нет</p> <p>нет</p> <p>имеется</p> <p>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</p> <p>да (откачивание)</p> <p>-</p> <p>имеется</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>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</p> <p>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	типовое
2.Приспособленное здание	нет
3.Учет проектного числа учащихся	50 человек
4.Учет фактического числа учащихся	50 человек
5.Получают горячее питание	57 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> </ul>	46,4 кв м

7.Производственные помещения • кухня	25,1 м <sup>2</sup>
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м совмещена с кухней	
9. Заготовочная	8,4 м <sup>2</sup>
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • кладовая продуктов • кладовая овощей	9,2 м <sup>2</sup> 8,4 м <sup>2</sup>
10.Подсобные помещения • туалет • гардеробная	нет нет
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	текущий ремонт июль 2020 года

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

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1.	Холодильник с морозильной камерой ESTELI	холодильная		2009	1	в кладовой
2.	Холодильник с морозильной камерой САРАТОВ модель 259	холодильная		2005	1	в кладовой
3.	Холодильник САРАТОВ	холодильная		2011	1	в кладовой
4.	Комбайн (мясорубка, овощерезка) АКСИН	электрическая		2022	1	В заготовочной
5.	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭП-4 ЖШ-Э	2012	1	на пищеблоке
6.	Протирочная машина	электрическая	Пермь ОМ-350М-02	2021	1	на пищеблоке
7.	Весы	электрическая	Creat River 10	2022	1	на пищеблоке
8.	Весы	электрическая	CAS SW-10	2022	1	В заготовочной

						ой
--	--	--	--	--	--	----

## 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> </ul>	2		
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> <li>• Стеллажи производственные</li> </ul>	1 3 4 2 1 2		
Цех сырой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Раковины</li> <li>• Технологические столы</li> </ul>	3 2		
Зона для мытья посуды в горячем цехе	Ванна моечная 3-секционная	1		
Кладовая	<ul style="list-style-type: none"> <li>Стеллажи</li> <li>Стол производственный</li> <li>Система очистки воды «Лисскон»</li> </ul>	3 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	4	

Кухонная посуда		
Кастрюля нержавейка	4	
Чайник электрический	1	
Кастрюля эмалир.	-	
Нож поварской		
Половник	4	
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:**

<b>Должность</b>	<b>Кол-во ставок</b>	<b>Укомплектованность</b>	<b>Квалифик. разряд</b>	<b>Стаж</b>
Повар	1	1 человек	-	0 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,	% от числа

			чел.	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	-		
4	Общее количество учащихся	57	57	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	17	17	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	-		
2	Учащиеся 5-8 классов	24	24	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	12	12	100
	в т.ч. за родительскую плату	12	12	100
3	Учащиеся 9-11 классов	16	16	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	10	10	100
	в т.ч. за родительскую плату	6	6	100
4	Общая количество учащихся всех возрастных групп	57	57	100
	в том числе льготных категорий	39	39	100

Дата составления паспорта: «03» октября 2023 г.

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

Г. В. Стародубцева