

ПАСПОРТ

**пищеблока филиала МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с.
Березовая Лука» в с. Брыковка**

наименование образовательной организации

Адрес место расположения:

**Саратовская область, Духовницкий район, с.
Брыковка, улица Грибанова, дом 16**

телефон: 8(845)732-31-19 эл почта: brshkola@yandex.ru

Брыковка – 2023 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

| | |
|--|--|
| 1.Наименование объекта | МОУ «СОШ им. М. В. Скворцова с. Березовая Лука» (филиал в с. Брыковка) |
| 2.Адрес и местонахождение | 413905 Саратовская область, Духовницкий район, с. Брыковка, ул. Грибанова, д. 16 |
| 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 | 1980 г. |
| 7.Мощность столовой проектная/фактическая | 50/30 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 | Липатова Ирина Михайловна |

2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

| | |
|--|--|
| 1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение | холодное водоснабжение Водонагреватели нет |
|--|--|

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды | нет 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 |

3.3ДАННЫЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

| | |
|---|---------------------|
| 1.Типовое здание | типовое |
| 2.Приспособленное здание | нет |
| 3.Учет проектного числа учащихся | 50 человек |
| 4.Учет фактического числа учащихся | 30 человек |
| 5.Получают горячее питание | 30 человек |
| 6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> • обеденный зал | 96,8 кв м |
| 7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> • кухня | 36,2 м ² |

| | |
|---|---|
| 8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м | 16,2 м ² |
| 9. Заготовочная | 7,2 м ² |
| 9.Комплекс складских и загрузочных помещений • кладовая продуктов • кладовая овощей | 16,2 м ² 7,2 м ² |
| 10.Подсобные помещения • туалет • гардеробная | 1,5 м ² 3 м ² |
| 11.Санитарно – техническое состояние • 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 | Саратов | 2018 | 1 | в кладовой |
| 3 | Жарочный шкаф | электрический | ЭПЖ-6ЖШ-К | 2006 | 2 | на пищеблоке |
| 4 | Жарочный шкаф | электрический | ШЖЭП-1 | 2010 | 1 | на пищеблоке |
| 5 | Холодильник «Саратов» | холодильная | 1614М | 2006 | 1 | в кладовой |
| 6 | Холодильник «Саратов» | холодильная | 259 | 2005 | 1 | в кладовой |
| 7 | Плита-подогрев на раздаче | электрическая | ПЭ-036 ШП УХЛ-4 | | 1 | на пищеблоке |
| 8 | Плита | электрическая | | | | на пищеблоке |
| 9 | Плита «ARDO» | электрическая | | 2015 | | на пищеблоке |

5.ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

| Наименование производственных помещений | Перечень оборудования | Имеется (в шт.) | Необходимо заменить (в шт.) | Необх. прибор.(в шт) |
|---|-----------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------|
| Пищеблок | • Весы | 1 | | |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--|--|
| Горячий цех | <ul style="list-style-type: none"> • плиты • Столы производственные • Раковина для мытья рук • Жарочный шкаф • Плита-подогрев на раздаче | 3 3 1 1 1 | | |
| Цех сырой продукции | <ul style="list-style-type: none"> • Раковины • Технологические столы | 2 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 | 50 | |
| Тарелка глубокая | 50 | |
| Стакан | 50 | |
| Ложка нержавеющей | 50 | |
| Нож столовый | 8 | |
| Кассетница нержавеющей | 1 | |
| Кухонная посуда | | |
| Кастрюля нержавеющей | 4 | |
| Чайник электрический | 0 | |
| Кастрюля эмалир. | - | |
| Нож поварской | 1 | |
| Половник | 3 | |
| Доска разделочная | 10 | |
| Противень | 1 | |

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Большая сковорода (с крышкой) | 2 | |
| Моющие средства | | |
| Ника для мытья посуды(1л.) | 1 | 1 |
| Пемолюкс | 2 | 1 |
| Порошок стиральный | 1 | 1 |
| Санокс | 1 | 1 |
| Дизинф. ср-во | 2 | 1 |
| Сода кальцинир. | 1 | 1 |
| Мыло хозяйств-е | 2 | 2 |
| 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 | 1,75 | 1 человек | - | 5 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 одnorазовым горячим питанием по возрастным группам

| № п/п | Контингент по группам обучающихся | количество, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|------------------------------------|------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 15 | 15 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 15 | 15 | 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 | 15 | 15 | 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 | 12 | 12 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 6 | 6 | 50 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 6 | 6 | 50 |
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 3 | 3 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 33 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 2 | 2 | 66 |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 15 | 15 | 100 |
| | в том числе льготных категорий | 7 | 7 | 46 |

Дата составления паспорта: «17» августа 2023 г.

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

Г. В. Стародубцева

Исп. Липатова И. М.