

ПАСПОРТ

пищеблока МОУ «СОШ им. Г.И. Марчука
р.п.Духовницкое»

Адрес место расположения:

Саратовская область, Духовницкий район, п.
Духовницкое, улица Чернышевского 13 а

телефон: 8(845)7321065 эл почта: duhovmouvrolova@yandex.ru

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

| | |
|---|---|
| 1.Наименование объекта | МОУ «СОШ им.Г.И. Марчука р.п.Духовницкое» |
| 2.Адрес и местонахождение | 413903 Саратовская область, Духовницкий район, п. Духовницкое ул.Чернышевского 13а |
| 3.Форма собственности | муниципальная |
| 4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона | Фролова Татьяна Анатольевна, 8-9179877871 |
| 5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы | имеется |
| 6.Дата ввода в эксплуатацию | 1997 |
| 7.Мощность столовой проектная/фактическая | 120/120 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 № 719/1 от 09.01.2023 |
| 12.Количество мусоросборников | три |
| 13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов | АО «Ситиматик» |
| 14. Ответственный за питание | Рязанцева Елена |

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 | <p>холодное водоснабжение Водонагреватели да нет</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды | <p>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 выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгребов • условия для соблюдения правил личной гигиены | <p>нет да (откачивание) нет нет имеется нет 1р в 6 месяцев имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p> |
| <p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <p><input type="checkbox"/> собственная котельная</p> | <p>централизованная 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 | 850 человек |
| 4.Учет фактического числа учащихся | 591 человек |
| 5.Получают горячее питание | 591 человек |
| 6.Набор вспомогательных помещений, их площадь □ обеденный зал | 137,2 кв м |
| 7.Производственные помещения □ кухня | 31,6 м ² |
| 8. Моечные □ моечная столовой посуды кв.м | 15,7 м ² |
| 9. Заготовочная | 15,78 м ² |
| 9.Комплекс складских и загрузочных помещений • кладовая продуктов • кладовая овощей | 7,3м ² 7,8 м ² 16,8 м ² |
| 10.Подсобные помещения • туалет • гардеробная | 9,0 м ² 8,00 м ² |
| 11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов | текущий ремонт июль 2023 года нет проведен проведен |

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

| № | Наименование | Тип | Марка | Год | Ед. | Цех |
|---|--------------------------------------|--------------------------|------------------------|--------------|-----|-------------|
| 1 | Плита электрическая 4 х комфорная | Тепловое оборудование | ПЭП-0,48-01 | 2022 | 1 | Горячий цех |
| 2 | мармит | Тепловое оборудование | МЭС-2С-80 МЭ-1-0,18 | 2008 2008 | 2 | Горячий цех |

| | | | | | | |
|----|---------------------------------|----------------------------|----------------------|--------------|---|--------------------------|
| 3 | Машина протирочная разательная | электрическая | МПП-350 | 2008 | 1 | Холодный разделочный цех |
| 4 | Мясорубка электрическая | электрическая | МИМ-300 | 2008 | 1 | Холодный разделочный цех |
| 5 | Плита электрическая 6 конфорная | Тепловое оборудование | ПЭП-0,72-0,1 | 2015 | 2 | Горячий цех |
| 6 | Жарочный шкаф | Электрически й | «ШЖЭ-1,36 | 2008 | 1 | Горячий цех |
| 7 | Холодильник-морозильниг | Холодильное оборудование | STINOL STS-200 | 2017 | 1 | в кладовой |
| 8 | Холодильник-морозильниг | Холодильное оборудование | BEKO RC9K-250 MOOW | 2022 | 1 | в кладовой |
| 9 | Холодильник-морозильник | Холодильное оборудование | Electrolx-TRD 26098W | 2007 | 1 | в кладовой |
| 10 | Морозильник | Холодильное оборудование | Саратов МКШ-94 | 1998 | 1 | в кладовой |
| 11 | Ларь морозильный | Холодильное оборудование | Frost stream NIX | 2017 | 1 | в кладовой |
| 12 | Посудомоечная машина | Посудомоечное оборудование | МПФ-12-01 | 2013 | 1 | Моечный цех |
| 13 | Водонагреватель электрический | водонагреватель | ZANUSSI Thenmex | 2018 2022 | 2 | Моечный цех |
| 14 | Вытяжной зонд | Вытяжной зонд | ПищТех ЗВО 16/16 | 2018 | 1 | Горячий цех |

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 | □ Весы | 2 | | |

| | | | | |
|---|---|-----------------------|--|--|
| Горячий цех | <ul style="list-style-type: none"> • плиты • Столы производственные • Раковина для мытья рук • Жарочный шкаф • мармиты | 3 3 1 2 2 | | |
| Цех сырой продукции | <ul style="list-style-type: none"> • Раковины • Технологические столы | 3 4 | | |
| Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха) | □ Стол производственный | 1 | | |
| Моечная столовой посуды | <ul style="list-style-type: none"> • Столы производственные • Ванна моечная 2секционная • Система очистки воды «Лисскон» | 3 2 1 | | |

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

| Наименование | Обеспеченность | Необходимо приобрести |
|-----------------------|----------------|-----------------------|
| Столовая посуда | | |
| Тарелка мелкая | 250 | |
| Тарелка глубокая | 250 | |
| Стакан | 300 | |
| Ложка нержавейка | 250 | |
| Нож столовый | 10 | |
| Кассетница нержавейка | 5 | |

| | | |
|-------------------------------|----|-----------------------------|
| Кухонная посуда | | |
| Кастрюля нержавеющейка | 9 | |
| Половник | 1 | |
| Доска разделочная | 7 | |
| Противень | 8 | |
| Большая сковорода (с крышкой) | 4 | |
| | 3 | |
| | | |
| Моющие средства | | |
| Ника для мытья посуды(1л.) | 3 | Приобретаем каждый месяц |
| Пемолукс | 10 | |
| Порошок стиральный | 5 | |
| аос | 5 | |
| Дизинф. ср-во | 5 | |
| Сода кальцинир. | 2 | |
| Мочалка металлическая | 4 | |
| Ника-2(для обработки яиц) | 3 | |
| | 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 | 3 | 3 человека | - | 10 лет 2 лет 3 года |

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 | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|----------|---------------------------------------|-------------------|------------------------------|---------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Учащиеся 1-4 классов | 223 | 223 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 223 | 223 | 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 | 223 | 223 | 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 | 233 | 233 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 101 | 101 | 17 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 132 | 132 | 22 |

| | | | | |
|---|---|-----|-----|----|
| 3 | Учащиеся 9-11 классов | 135 | 135 | 23 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 29 | 29 | 5 |
| | в т.ч. за родительскую плату | 106 | 106 | 18 |
| | Общая количество учащихся всех возрастных групп | 368 | 368 | 62 |
| | в том числе льготных категорий | 130 | 130 | 22 |

Дата составления паспорта: «30» августа 2023 г.

Директор МОУ «СОШ
им. Г. И. Марчука
р.п. Духовницкое»

А. Фролова

Т.

