Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2 р.п. Дергачи»

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Дергачи. 2020 г.

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Пищеблок МОУ «СОШ « 2 р.п. Дергачи»
2.Адрес и местонахождение	413440, Саратовская область, Дергачевский район, р.п. Дергачи, ул. Набережная, д.1.
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Берченко Ольга Вячеславовна Телефон: 8 (8463) 2-19-58
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1973 г.
7.Мощность проектная фактическая	60 чел
8.Благоустройство территории	благоустроена
9.Территория должна отвечать следующим требованиям: • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей: • въезд • выезд	 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)	«Орошаемское ЖКХ»№ 1 от 9 января 2020 года
12.Количество мусоросборников	1 шт
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

2.САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды	 холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется имеется
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод	 откачка -

• наличие уклона полов, трапов • при наличии выгреба, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгреба • условия для соблюдения правил личной гигиены	имеется - - - Раз в неделю Имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ • централизованное отопление	центральное отопление
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ • естественная • приточно - вытяжная	естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. • Освещение • естественное • искусственное • Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное освещение Имеется искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	60 человек
4.Учет фактического числа учащихся	*60 человек*
5.Получают горячее питание	*334 человек*
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь • обеденный зал • умывальники	72,5м^2 3 шт
7.Производственные помещения • цех первичной обработки овощей кв.м • мясной цех кв.м • горячий цех кв.м	16 м^2 2,8 м^2 18,6 м^2
8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	18,6м^2 18,6м^2
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м • помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м • инвентарная кладовая кв.м	нет 7м^2 16м^2 5 м^2 18,6м^2 (раб.место в составе горячего цеха) 4, м2

10.Подсобные помещения • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет завхоза кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м	4,6м^2 4,0 м^2 Нет 16 м2 18.6 м2
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта • проведение текущего ремонта: • генеральная уборка помещений	август 2020 год

4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Ларь морозильный низкотемпературный «Бирюса»	Морозильная	2017	1	склад
2	Холодильник «Саратов"	холодильная	2008	1	склад
3	Холодильник «Саратов»	холодильный	2008	1	склад
4	Камера морозильная «Бирюса»	Морозильная	2013	1	склад
5	Холодильник «Бирюса»	холодильный	2013	1	склад
6	Морозильно-холодильная камера	Холодильный	2013	1	склад
7	Морозильная камера МЭС	Морозильная	2013	1	склад
8	Мясорубка электрическая	электрическая	2016	1	мясной
9	шкаф холодильный	Холодильный	2013	1	склад
10	Котел электрический	электрический	2008	1	горячий
11	Плита электрическая	электрическая	2013	1	горячий
12	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	2008	1	горячий
13	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	горячий
14	Мармит для вторых блюд	Электрический	2013	1	горячий

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)
Склады	• Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные шкафы • Низкотемпературные холодильные шкафы • Весы товарные	5 6 3 2 1		

Кабинет завхоза	• • Столы • Стулья • Шкаф для одежды	- 2 1 -		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук	2 1 1 1 1		
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Элекромясорубка • Морозильные лари • Весы циферблатные	1 - 1 1 -		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яиц	1		
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электросковорода • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Раковина для мытья рук • Весы циферблатные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный	3 1 1 - - 1 1 - 3 - 1 -		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба • Хлеборезка	1 1 -		
Моечная столовой посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная	3 1 1 -		

6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2020Г)

Наименование	Обеспеченность	Необходимо

		приобрести
Столовая посуда Тарелка мелкая Тарелка глубокая Стакан Вилка нержавейка Ложка нержавейка Нож столовый Кассетница нержавейка	 54 183 161 148 143 12 2	
Кухонная посуда Бак алюминиевый Бак нержавейка Кастрюля алюминиевая Чайник алюминиевый Кастрюля алюминиевая Половник Доска разделочная	 2 - 2 - 1 3 11	
Моющие средства	Запас на 3 месяца	

7.Наличие нормативно-правовой , технической документации, технологических карт.

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Паспорт пищеблока	Совет родителей 2020 г
2	Положение об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ № « р.п. Дергачи»	28.08.2020 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Положение об организации горячего питания в МОУ «СОШ № 2 р.п. Дергачи» от 28.08.2020 г.
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Подрограмма программы развития школы «**Подпрограмма «Создание условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков» на 2019-2021 годы»**
8	График питания в школьной столовой	имеется
9	График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников	имеется
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	В рамках внутришкольного контроля
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Примерное двенадцатидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, 2020 г
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется

13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется
14	ДРУГОЕ	

Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалифик. разряд	Стаж
Заведующий столовой	-	-	-	
Повар	1	1		9
Мойщица посуды	1	1		12
Мойщица посуды	1	1		3

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:

- Двухразовое питание – обучающиеся 1-11 классов – 100%.
- Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Дата составления паспорта: август 2020 год

Директор школы О.В. Берченко