



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Наименование объекта	Пищеблок МОУ «СОШ № 1 р.п.Дергачи»
2.Адрес и местонахождение	413440, Саратовская область, Дергачевский район, р.п. Дергачи, ул. Советская д.86
3.Форма собственности	муниципальная
4.Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Литвиненко Юлия Владимировна Телефон: 8 (8463) 2-18-58
5.Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	имеется
6.Дата ввода в эксплуатацию	1981 г.
7.Мощность проектная фактическая	100 чел
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul> </li> </ul>	Имеется Имеется Имеется  Имеется Имеется
10.Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется
11.Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ	имеется
12.Количество мусоросборников	1 шт
13.Договор на вывоз твердых бытовых отходов	имеется

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<b>1.ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Имеется</li> <li>• Имеется</li> <li>• Имеется</li> <li>• Нет</li> <li>• Нет</li> <li>• Достаточно</li> <li>• имеется</li> </ul>
<b>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нет</li> <li>• откачка</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• имеется</li> <li>• нет</li> <li>• нет</li> <li>• не менее 2-х раз в месяц</li> <li>• условия для соблюдения правил личной гигиены соблюдаются</li> </ul>
<b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отопление</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стационарная газовая котельная</li> </ul>
<b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• естественная</li> <li>• приточно - вытяжная</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приточно–вытяжная</li> </ul>
<b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение</li> <li>• естественное</li> <li>• искусственное</li> <li>• Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Освещение естественное и искусственное с наличием защитных</li> </ul>

### 3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся, получающих питание	100 человек
4.Учет фактического числа учащихся, получающих питание	100 человек
5.Получают горячее питание	6 0 0 человек
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	100 м <sup>2</sup> 4
7.Производственные помещения(кв.м.) <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех первичной обработки овощей</li> <li>• цех вторичной обработки овощей (салатный цех)</li> <li>• мясной/рыбный цех</li> <li>• горячий цех</li> </ul>	10 м <sup>2</sup> 5,5 м <sup>2</sup> 19,1 м <sup>2</sup> 38,8 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная кухонной/столовой посуды кв.м</li> </ul>	16,9м <sup>2</sup> 18,6м <sup>2</sup>

<p>9. Комплекс складских и загрузочных помещений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• разгрузо – загрузочная платформа</li> <li>• помещение для хранения тары кв.м</li> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• овощная кладовая (неохлаждаемая) кв.м</li> <li>• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м</li> <li>• инвентарная кладовая кв.м</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• отсутствует</li> <li>• 2 кв.м</li> <li>• 24 кв.м.</li> <li>• 9 кв.м.</li> <li>• Рабочее место в составе горячего цеха (4 кв.м)</li> <li>• 2 кв.м</li> </ul>
---	--

<p>10. Подсобные помещения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• гардероб для персонала кв.м</li> <li>• душевая кв.м</li> </ul>	<p>3 м<sup>2</sup> 2,0 м<sup>2</sup> Нет</p>
<p>11. Санитарно – техническое состояние</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта</li> <li>• проведение текущего ремонта:</li> <li>• генеральная уборка помещений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• июль-август 2022</li> </ul>

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

№	Наименование	Тип	Год	Ед.	Цех
1	Ларь морозильный низкотемпературный «Kraft»	Морозильная	2018	1	склад
2	Холодильная камера	холодильная	2003	1	склад
3	Ларь морозильный «Бирюса»	Морозильная	2020	1	Мясной цех
4	Холодильник двухкамерный «Atlant»	Холодильно-морозильная	2019	1	склад
5	Протирочная машина	Электрическая	2022	1	Салатный цех
6	Протирочная машина	Электрическая	2019	1	Горячий цех
7	Картофелечистка	Электрическая	2021	1	Цех первичной обработки овощей
8	Мясорубка электрическая	электрическая	2016	1	мясной
9	Плита электрическая	электрическая	2013	4	горячий
10	Жарочный шкаф	Электрический	2022	1	мясной
11	Фильтр очистки воды «Радуга»	электрический	2006	1	горячий
12	Мармит для первых блюд	Электрический	2013	1	горячий
13	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.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. приобр.(в шт)
---	-----------------------	-----------------	------------------------------	----------------------

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

Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• картофелечистка</li> </ul>	1 1 2 1		
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Электромясорубка</li> <li>• Морозильные лари</li> <li>• Весы</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Холодильник двухкамерный</li> <li>• Холодильник для суточной нормы продуктов</li> <li>• Ванна моечная двухсекционная</li> </ul>	4 1 1 1 1 1 1 1 1		
Овощной цех вторичной обработки овощей (салатный цех)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Ванна моечная двухсекционная</li> </ul>	1 1 1		
Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Электрическая плита</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Мармит для первых блюд</li> <li>• Мармит для вторых блюд</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> <li>• Система очистки воды «Радуга»</li> </ul>	5 4 1 1 1 1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul>	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> <li>• Хлебозрезка</li> </ul>	1 1 -		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Ванна моечная 3-секционная</li> <li>• Машина посудомоечная</li> </ul>	3 1 1 -		

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,  
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 01.09.2022 г.)**

<b>Наименование</b>	<b>Обеспеченность</b>	<b>Необходимо приобрести</b>
<b><u>Столовая посуда</u></b>		
Тарелка мелкая	150	
Тарелка глубокая	150	
Стакан	150	
Вилка нержавейка	40	
Ложка нержавейка	120	
Нож столовый	11	
Кассетница нержавейка	2	
<b><u>Кухонная посуда</u></b>		
Кастрюля из нержавеющей стали	9	
Половники/ложки разливательные	8	
Доска разделочная	9	
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	имеется
2	Положение об организации горячего питания обучающихся МОУ «СОШ № 1 р.п. Дергачи»	Приказ об организации горячего питания в МОУ «СОШ №1 р.п. Дергачи» №286 от 01.09.2022 г.
3	Родительский контроль	Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «СОШ № 1р.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	имеется
7	План работы по формированию основ здорового питания в школе	Подпрограмма программы развития школы «План мероприятий по улучшению системы организации питания обучающихся на 2023-2025 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	имеется
14	Другое	

8. Продукты питания поставляются в учреждение силами и на специализированном транспорте поставщика.

9. Штатное расписание:

Наименование должности	Кол-во ставок	Укомплектованность
Заведующая столовой	1	1
Повар	3	3
Уборщик служебных помещений (кухонный работник)	4	4

Персонал пищеблока входит в штатное расписание учреждения образования.

10. питание детей в школе организованное с предварительным накрытием столов, рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора, С-витаминизация третьих блюд проводится с отметкой в соответствующем журнале, нормативно –техническая документация и технологический карты имеются. В школе организовано двухразовое горячее питание.

Завтрак включает в себя: закуску, горячее блюдо и напиток, обед – закуску (салат), первое блюдо, второе блюдо, напиток, хлеб.

Директор школы

Литвиненко Ю.В.