

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Филиала MAOY «Аромашевская СОШ им.В.Д.Кармацкого» Кротовская СОШ
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 340 Фактическое число детей 60

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	нет
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все вышеперечисленное	нет

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет)

нет _____,
наименование организации

юридический адрес организации

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	да
Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлерная
Наличие резервного горячего водоснабжения	водонагреватели
Отопление - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Нет Нет да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - <u>выгреб</u> ; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Нет Нет да

Вентиляция (механическая)	да
---------------------------	----

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	нет	
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	нет	
Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: _____60_____

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м ²)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	98,5	1 трехсекционная ванна	Нет	3
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона				
Овощной цех				
Холодный цех				
Мясорыбный цех				
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	29,6	1 трехсекционная ванна; 2 эл. плиты с духовками; 3 стола	1 холодильник Бирюса, 2008	1
Моечная для мытья столовой посуды				
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				
Склады	2 - 15,2	-	Холодильник –	-

			<i>2шт, 2007г, Морозильная камера , 2007 г</i>	
Буфет				
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной				
Посудомоечная буфета- раздаточной				
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
Комната для приема пищи				

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		
Склад скоропортящихся продуктов	9,9	<i>Холодильник – 2шт, 2007г, Морозильная камера , 2007 г</i>
Овощехранилище	5,3	-
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	
Гардеробная персонала	-	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплекто- ванность	Квалифика- ционный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	<i>1</i>	<i>1</i>	-	<i>2</i>	<i>да</i>
Рабочих кухни/помощники повара	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	-	<i>2</i>	<i>да</i>
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-				
Технических работников/уборщицы	-				

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание: да

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	нет
Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	да

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 60

- через раздачу (кол-во детей) 0

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) да

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

17. Договор на дератизацию (№ дата) № 0007658 от 08.05.2020 года

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) отсутствует

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 0007658 от 08.05.2020 года

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия): № Т002КО0404000115 от 14.11.2019 г. Период действия с 01.01.2020 по 31.12.2020 год.

«20» августа 2020 г.

Руководитель _____
(расшифровка подписи)

___Алферова Т.М._____