

ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

Филиал МАОУ «Аромашевская СОШ им. В.Д. Кармацкого» Новопетровская СОШ

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 360 Фактическое число детей 126

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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 - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	Собственная скважина
Горячее водоснабжение (указать источник)	Титан
Наличие резервного горячего водоснабжения	Титан
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Собственная котельная
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения;	Выгреб

- прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	Проточно-вытяжная

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 54

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	53,5	Стол 9	2001/2018	2
<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	32,9	плита - 2	1 (2002г.)	-
Моечная для мытья столовой посуды	16,4	моечные ванны 2, стол 1		
Моечная кухонной посуды	16,4	моечные ванны 2, стол 1		
Моечная тары	-			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	3,7			1
Склады	4,5		холодильник – 2 (2002); ларь 1 (2001)	
Буфет	0			

<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	4,5	Холодильники 2 (2002 год) ларь 1 (2001 год)
Склад скоропортящихся продуктов	-	
Овощехранилище	-	
Складские помещения отсутствуют	-	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	6,4	Унитаз, умывальник
Гардеробная персонала	7,0	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	1	3	7 лет	Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	1 год	Имеется
Официантов	0	0	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0	0	-	-	-
Технических работников/уборщицы	0	0	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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

