

ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации
Филиала МАОУ «Аромашевская СОШ им.В.Д.Кармацкого» Русаковская СОШ
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 160 Фактическое число детей 48

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)	
Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - <u>собственная котельная</u>	
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - <u>выгреб</u> ; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	
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: _____ **32** _____

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	28,6	Стол - 6 стул - 32	нет	4
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	6	Мармит - 1 Электронные весы - 1	нет	нет
Овощной цех	-			
Холодный цех	-			
Мясорыбный цех	-			
Помещение для обработки яиц	-			
Мучной цех	-			
Доготовочный цех	-			
Помещение для нарезки хлеба	-			
Горячий цех	10,9	Плита -1 пароконвектомат -1	нет	нет
Моечная для мытья столовой посуды	3	1	нет	1
Моечная кухонной посуды	-			
Моечная тары	-			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-			
Склады	12,4	-	Холодильник -3, 2005г. - 2 шт., 2018г. - 1 шт. Холодильная камера — 1 шт.,	нет

			2016г.	
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	12,4	Холодильник — 3 шт., 2005г. - 2 шт., 2018г. - 1 шт.
Овощехранилище	-	
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	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	да	6	6	да
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	да	-	8	да
Официантов	нет				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	нет				
Технических работников/уборщицы	нет				

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	да

Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	нет
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	нет

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 48

- 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: обогащенный хлеб «Рябинушка», 2 раза 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 2020г.

Руководитель _____
(подпись)

Т.М. Алферова
(расшифровка подписи)