

ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Аромашевская средняя общеобразовательная школа имени В.Д.Кармацкого»

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы _____ 504 _____ Фактическое число детей _____ 808 _____

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	да
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	да
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 - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	Водоснабжение централизованное от сетей населенного пункта
Горячее водоснабжение (указать источник)	Бойлер, Водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Нет Нет Да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта;	Нет Нет

- выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Да нет
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		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: __140__

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	144,8 кв.м.			2
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	4 кв. м	Машина– 1	Холодильник для проб-1 -20011 Холодильник « Indesit» - 2 - 2012	
Овощной цех	2,9 кв.м.			
Холодный цех	нет			
Мясорыбный цех	13,8 кв.м.			
Помещение для обработки яиц	нет			
Мучной цех	16,6 кв.м.			
Доготовочный цех	нет			
Помещение для нарезки хлеба	нет			
Горячий цех	16,4 кв. м	Плита электрич.(4 комфорки)-3 шт. с жарочным шкафом -1 Стол производственные – 5 Моечные ванны кухонной посуды (трехсекционные)		

Моечная для мытья столовой посуды	нет			
Моечная кухонной посуды	19,8 кв.м.			
Моечная тары	нет			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,9кв.м.			
Склады	11,8 кв.м	Весы электронные - 1	Холодильник «Бирюс» - 2019 Камера холодильная «Бирюса» - 11	1
Буфет	нет			
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной	нет			
Посудомоечная буфета-раздаточной	нет			
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
Комната для приема пищи	11,0 кв.м.			

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	10,0 кв.м.	
Склад скоропортящихся продуктов	11,8 кв.м	Холодильник «Бирюс» (1) - 2019 Камера холодильная «Бирюса» (1) – 2011 Весы электронные – (3) - 2012
Овощехранилище	10,1	
Складские помещения	16,3 кв.м.	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0,9 кв.м.	
Гардеробная персонала	11,0 кв.м.	
Душевые для сотрудников пищеблока	1,2 кв.м.	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		В школе, кухонный рабочий, стиральная машинка LG

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки

Поваров	-	-	-	-	-
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-				
Технических работников/уборщицы	-				

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

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) по 140 чел
- 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: хлеб витаминизированный «Рябинушка»

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. 2020г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) отсутствует

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 0007658 от 08.05. 2020г.

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

Дата « 20 » августа 2020г.

Руководитель _____
(подпись)

Т.М. Алферова
(расшифровка подписи)