

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательной организации**

Филиал МАОУ «Аромашевская СОШ им.В.Д.Кармацкого» Кармацкая СОШ  
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 189. Фактическое число детей 31

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 - централизованное - от сетей населенного пункта; - <u>собственная скважина учреждения</u> ; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	бойлерная
Наличие резервного горячего водоснабжения	водонагреватель
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	собственная котельная
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - <u>выгреб</u> ; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	выгреб
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: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м <sup>2</sup> )	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	11	--	-	3
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
<b>Площадь (м<sup>2</sup>) 16,9</b>				
Раздаточная зона	5,9 (рабочее место на кухне)	Стеллаж, 2 шт. Стол производственный, 5 шт.	-	
Овощной цех	-	-	-	-
Холодный цех	-	-	-	-
Мясорыбный цех	-	-	-	
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	=	-	-
Горячий цех			-	-
Моечная для мытья столовой посуды	3,08 (рабочее место на кухне)	Моечные кухонной посуды (трехсекционная)- 1шт.	-	-
Моечная кухонной посуды	4,08 (рабочее место на кухне)	Моечные кухонной посуды (трехсекционная)- 1шт.	-	-
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	-	-	-	-
Склады	-	-	-	-
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	3,6	Холодильник Бирюса, 2 шт., 2008г. Холодильник Бирюса, 1 шт., 2019г. Холодильник Бирюса, 1 шт., 2002г. Стеллаж для хранения продуктов, 2 шт., 2012г., весы электронные, 1 шт., 2015г.
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	1	3	5	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	0,5	-	3	имеется
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) 31

- 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: 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): № Т002К00404000115 от 14.11.2019 г. Период действия с 01.01.2020 по 31.12.2020 год.  
«  »                      20   г.

Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.М. Алферова \_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)