

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Филиал МАОУ «Аромашевская СОШ им.В.Д.Кармацкого» Новоаптулинская
основная общеобразовательная школа

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы -165 Фактическое число детей -24

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	
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	30	столы-6		1 раковина
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона				
Овощной цех	4,7	1 стол		1 раковина
Холодный цех				
Мясорыбный цех	4,7	1 стол, электромясорубка		1 раковина
Помещение для обработки яиц				
Коридор	6,7		Бирюса/2/2011, 2016	
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех	21,9	2 стола, электроплита		1 раковина
Моечная для мытья столовой посуды	10,7	2 стола, 4 моечные ванны		
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,4			
Склады	5	стеллажи		
Буфет				
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной				

Посудомоечная буфета-раздаточной				
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
<i>Комната для приема пищи</i>				

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		
Овощехранилище		
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	2,7	
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	4	1	+
Рабочих кухни/помощники повара	0,5	0,5	-	5	+
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

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) 24
- 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:
ежедневно

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):
№ Т02КО0404000115 от 14.11.2019 г. Период действия с 01.01.2020 по
31.12.2020 год.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель _____

(подпись)

Алферова Т.М.

(расшифровка подписи)