

ТИПОВОЙ ПАСПОРТ **пищеблока общеобразовательной организации**

МАОУ Горьковская средняя общеобразовательная школа
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 438 человек

Фактическое число детей 490 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/нет): Да

ООО « Магия вкуса »,
наименование организации
Тюменская область, г. Тюмень, Магнитогорский пер., д. 25
юридический адрес организации

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение	централизованное
- централизованное	
- 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
- централизованное	
- от сетей населенного пункта;	
- собственная котельная	
Водоотведение	централизованное
- централизованное	
- в сети населенного пункта;	
- выгреб;	
- локальные очистные сооружения;	
- прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	имеется

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	Да	Имеется
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: 120

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	133,8	-	-	Имеется
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
Раздаточная зона	-	-	-	-
Овощной цех		Овощерезка- 1	-	Имеется
Холодный цех		-	-	-
Мясорыбный цех		Мясорубка- 1	-	Имеется
Помещение для обработки яиц		-	-	Имеется
Мучной цех		Стол- 1	-	Имеется
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба		Стол- 1	-	Имеется
Горячий цех	27	Жарочный шкаф- 1, плита -2, эл. Сковорода- 1, пароконвектомат- 1.	-	Имеется
Моечная для мытья столовой посуды	9	Мойка трехсекционная- 1, мойка двухсекционная- 1	-	Имеется
Моечная кухонной посуды	9	Мойка двухсекционная- 1	-	Имеется
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	6	Шкаф	-	Имеется
Склады	14,1			

Буфет	-	-	-	-
Для пищеблока: буфет-раздаточная				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	-
Для пищеблока: комната для приема пищи				
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	Холодильник - 2 шт.
Склад скоропортящихся продуктов		Морозильники лари – 2шт. (Бирюса 2001 года/ Liebherr C 2713-22 2008 года)
Овощехранилище	9,6	Холодильник - 1 шт (Liebherr C 4023)
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,5	Умывальник, унитаз
Гардеробная персонала	9,6	Стол, шкаф
Душевые для сотрудников пищеблока	1	Душевая кабина
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		ООО «Фортуна»

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплекто- ванность	Квалифика- ционный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1		1	4	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1			11	Да
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1			4	Да
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
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора

Да
Нет

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):
- с предварительным накрытием (кол-во детей) 490 человек
- через раздачу (кол-во детей) -
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: 5 раз 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) № 0047230 от 09.01.2020 г.
18. Договор на дезинфекцию (№ дата) № 7919 от 08.06.2020 г.
19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 0047230 от 09.01.2020 г.
20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) №
Т002КО0101010085 от 09.01.2020 г. ООО «Тюменское экологическое объединение»

Дата «20» августа 2020г.

Руководитель _____

(подпись)

Левченко О.В.
(расшифровка подписи)



Директор школы:
О.В. Левченко