

**ПАСПОРТ
пищеблока**

муниципального автономного общеобразовательного учреждения Бегишевская средняя общеобразовательная школа Вагайского района Тюменской области

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы - 150 - Фактическое число детей - 80

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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)	<i>От сетей населенного пункта</i>
Горячее водоснабжение (указать источник)	<i>водонагреватель</i>
Наличие резервного горячего водоснабжения	
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	<i>Собственная котельная</i>
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	<i>выгреб</i>
Вентиляция (механическая)	<i>механическая</i>

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	нет	
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	да	да
Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 54

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				
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона				
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				
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				
Склады				
Буфет				
<i>Для пищеблока: столовая-догоготовочная</i>				
Производственное помещение столовой-догоготовочной	19,3	Плита-2-шт, моечные -4-шт, столы разделочные -6-шт,		3шт

		сушилки для столовой посуды-2шт, стелажы для кухонного инвентаря -2шт ,		
Посудомоечная буфета-раздаточной				
Для пищеблока: комната для приема пищи				
Комната для приема пищи	32,4	Столос 7шт, стульев 42 шт		

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	нет	
Склад скоропортящихся продуктов	нет	
Овощехранилище	нет	
Складские помещения отсутствуют	13,4	Холодильники-6шт, морозильные камеры-5шт, 2005г, 1995г, 1996г, 2010г. Стелажы для продуктов

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,3	
Гардеробная персонала	нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	нет	

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	1	3	4 года	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1			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) 40
 - через раздачу (кол-во детей) 40

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: булочка витаминизированная 1 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) №100 от 09.01.2020

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) №100 от 09.01.2020

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) №100 от 09.01.2020

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)
 №08 от 15.01.2020 МУП Ремжилстройсервис

Дата «26» августа 2020г
 Руководитель _____



(подпись)

Мамулькина Т.И.
 (расшифровка подписи)