

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Успенской средней общеобразовательной школы
(с. Успенка, ул. Московский тракт 32)

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы Фактическое число детей 264

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания да
Общество с ограниченной ответственностью «Магия вкуса»

наименование организации

625025, Тюменская область. Тюменский район. г. Тюмень. пер. Магнитогорский, д. 25.
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)	да
Горячее водоснабжение (указать источник)	водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб;	Да

- 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		
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да	
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов		
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО		
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 60

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	105,2	Стол 24 шт., стулья 100шт.	-	4 шт.
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона		Стол -2 шт.		1 шт.
Овощной цех	13,8	Стол 2 шт., ванна моечная 2 шт., машина для чистки овощей – 1 шт., ванна моечная 1 шт., весы 1 шт.		1 шт.
Холодный цех	-			
Мясорыбный цех	10	Стол производственный – 3 шт., водонагреватель- 1 шт., ванна моечная 2 шт., электросушитель для рук 1 шт., мясорубка 1 шт.	Холодильник «Бирюса» 1 шт.	1 шт.
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех	11,6	Стол- 2 шт., ванна моечная 1 шт.,		1 шт.

		электросушитель для рук, машина производственная универсальная, водонагреватель		
Помещение для нарезки хлеба	8	Шкаф- 1шт., стол производственный 1 шт.		
Горячий цех	37	ЭПЖ- 4 - 2 шт., вытяжная система 1 шт., протирочная машина 1 шт., электросковорода 1 шт., весы 3 шт, система водоочистки 1 шт., бактерицидная лампа 1 шт., столы производственные 7 шт.	Холод. камера «Бирюса» 1993, Холодильник «Аристон» 2010 г., Холод. Камера «Бирюса» 1981 Холодильник «Бирюса» 1993 Холодильник «Саратов» 2001	3 шт.
Моечная для мытья столовой посуды	10,7	Моечные ванны 3 секции – 2 шт., моечные ванны 2 секции – 2 шт., водонагреватель 1 шт., стеллажи		1 шт.
Моечная кухонной посуды	14,8	Ванны трех секционные 3 шт., водонагреватель 2 шт.,		
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2	Уборочный инвентарь, шкаф 1 шт.		
Склады				
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		нет		

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	5,5	Холодильник 1 шт. «Орск 212», весы 1 шт., стеллаж, ларь.
Склад скоропортящихся продуктов	4	Холодильные камеры «Бирюса» 5 шт., «Атлант» 1 шт., «Полярис» 1 шт., Норд 1 шт., Витрина «Бирюса» 1 шт., «Веко» 1 шт.
Овощехранилище	11,3	«Полярис» 1 шт, «Ариада» - 1 шт., весы, кондиционер, стеллажи.
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	10,8	Водонагреватель 1 шт., электросушитель для рук 1 шт., дозаторы для мыла,
Гардеробная персонала	10,8	Шкаф для спецодежды, для верхней одежды.
Душевые для сотрудников пищеблока		Поддон для душа, водонагреватель,
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Прачечная МАОУ Успенской СОШ	Прачечная МАОУ Успенской СОШ

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	3	100%	4	Более 20 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%		1год	имеется
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/уборщицы					

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	
Комбината школьного питания	

Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 100 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:

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 вышперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: фрукты 5 раз за 10 дней

17. Договор на дератизацию (№ дата) 0046986 от 09.01.2020

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) не имеется

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) не имеется

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) ООО «Тюменское экологическое объединение» договор № 464 от 23.12.2019 г.

Дата «26» августа 2020 г.

Руководитель _____



(Подпись)

Рожарова Л. В.

(расшифровка подписи)