

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Успенская средняя общеобразовательная школа

(наименование учреждения) МАОУ Успенская СОШ СП

Адрес 625503, Тюменская область, Тюменский район, с. Успенка, ул. Московский тракт, д.125/а

Проектная вместимость СП 120 человек. Фактическое количество детей 170 человек.

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Нет
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

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

наименование организации ООО «Магия вкуса»

юридический адрес организации 625025 г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д.25

санитарно-эпидемиологическое заключение

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
- централизованное	
- от сетей населенного пункта;	
- собственная скважина учреждения;	+

	- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель проточный
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	+
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	+
6.	Вентиляция (механическая)	+

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	да	
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	нет	
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет	

5. Количество посадочных мест в обеденном зале :

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м 2)	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (количество едениц)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук
Обеденный зал				
Для пищеблока : столовая на сырье /догоотовочная				
Раздаточная зона		-	-	
Овощной цех	5.2	Стол-1	Холодильник-1, Бирюса, 2005	Да
Холодный цех	-	-	-	
Мясорыбный цех	6.7	Мясорубка 2005 г., моечные ванны-3, стол-2	Холодильник «Индезит», 2008 г. Холодильник «Polair», 2009	Да
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Догоотовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех	24,3	Плиты-2, жарочный шкаф-1, котел водонагревательный - 1, моечные ванны-2, стол-3	Холодильник «Бирюса», 2013 г.,	Да
Моечная для мытья столовой посуды	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды	-	-	-	-

Моечная тары	--	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,5			
Склады	5	-	-	-
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:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	5 м ²	2 камеры -1994 г.в., 2014 г.в.,
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	
3.	Овощехранилище	-	
4.	Складские помещения отсутствуют	-	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	1,5 м ²	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется		Прачечная СП МАОУ Успенской СОШ

9. Работники пищеблока :

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	5/4	7 лет и 18 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-				
Официантов	-				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	1	1		1	имеется
Технических работников/уборщицы	-				

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание :

Информация о персонале		Да/Нет
1.	Школы	нет
2.	Комбината школьного питания	да
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	нет

11. Питание детей в образовательном учреждении организовано (подчеркнуть)

- с предварительным накрытием (кол-во детей)-170
- через раздачу (кол-во детей)-

12. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет) **да**

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится.

14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/ не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю ____ обогащенный хлеб-ежедневно

15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используется / не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: ____ обогащенный хлеб-ежедневно

16. В образовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/ не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю овощи- ежедневно, фрукты 1 раз в неделю.

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

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) не имеется

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 0046986 от 09.01.2020

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ , дата, название предприятия) № Т002К00101010686 от 01.10.2019 ООО «Тюменское Экологическое Объединение»

Дата «26» 08 2020

Директор школы:



Дородова Л.В.