

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Успенская средняя общеобразовательная школа

(наименование учреждения) МАОУ Успенская СОШ

Адрес 625503, Тюменская область, Тюменский район, с. Успенка, ул. Коммунаров, 3 Телефон 726-083

Проектная вместимость школы 500 человек. Фактическое количество детей 359 человека.

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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 :100 мест.

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	122 м 2			
Для пищеблока : столовая на сырье /догоотовочная				
Раздаточная зона	-	-	-	
Овощной цех	4, 8	Картофелечистка 2007г.		Да
Холодный цех	-	-	-	
Мясорыбный цех	Мясной - 5,0	Мясорубка 2000 г.		Да
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Догоотовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех	23,4 м 2	Мармит, плиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, протираочная машина, котел водонагревательный	Холодильник « Саратов», 2005 г., холодильник «Бирюса» 224 с (3 шт.) 2002 г.	Да
Моечная для мытья столовой посуды	-	-	-	-
Моечная кухонной посуды	-	-	-	-
Моечная тары	--	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,7 м2			
Склады	7,9	-	-	-

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	7,9 м ²	3 камеры -2001г.в., 2002 г.в., 2007 г.в.холодильникSTINOL
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	
3.	Овощехранилище	4 м ²	
4.	Складские помещения отсутствуют	-	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1.6 м ²	Электросушитель для рук Дозатор для жидкого мыла раковина
Гардеробная персонала	7.3 м ²	
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Прачечная 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	17лет и 6 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-				
Официантов	-				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-		-	-
Технических работников/ уборщицы	-				

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание :

		Да/Нет
Информация о персонале		
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)-359
- 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

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

16. В образовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) 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) № 0046986 от 09.01.2020

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ , дата, название предприятия) № Т002КО0101010686 от 01.10.2019 ООО « Тюменское Экологическое Объединение»

Дата « 25 » 08 2020

Директор школы:



Дородова Л.В.