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 315

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	
Столовая-доготовочная (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;	да
- 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	нет
Отопление	
- централизованное	
- от сетей населенного пункта;	Да
- собственная котельная	
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: 82

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	*Столы 24 шт., стулья 100шт.*	-	4 шт.
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
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., полка металл.-1 шт., водонагреватель 1 шт.,дозатор локтевой 1 шт.*		1 шт.
Холодный цех	-	*Полка для досок 2 шт., стол-3шт., ванна 1 сек. -1 шт., машина замес-1шт.,водонагреватель 1шт.*		
Мясорыбный цех	*10*	*Стол производственный – 3 шт., водонагреватель-1 шт., ванна*	*Холодильник «Бирюса» 1 шт.*	1 шт.

		моечная 2 шт., электросушитель для рук 1 шт., мясорубка 1 шт., подставка для досок 2 шт.	
Помещение для обработки яиц			
Мучной цех			
Доготовочный цех	11, 6	Стол- 2 шт., ванна моечная 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.,., электросковорода 1 шт., весы 1 шт, система водоочистки 1 шт., бактерицидная лампа 2 шт., столы производственные 2 шт., жарочный шкаф 1шт, котел пищеварочный 1 шт., микроволновка 1 шт.	Холод. «Бирюса» 1993, Холодильник «Свияга» Холодильник «Саратов» 2001
Моечная для мытья столовой посуды	10,7	моечные ванны 2 секции – 3шт., водонагреватель 2 шт., стеллажи 2 шт., вытяжная система 1 шт, стол производственный 2 шт, полки металл. С решеткой 3 шт.	
Моечная кухонной посуды	14,8	Ванны 2 шт., водонагреватель 1	

		шт., стеллаж 1 шт., подставка для крышек 1 шт.
Моечная тары		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2	*Уборочный инвентарь, шкаф 1 шт.*
Склады		82

Буфет	*нет*
Для пищеблока: буфет-раздаточная	
Производственное помещение буфета-раздаточной	*нет*
Посудомоечная буфета-раздаточной	*нет*
Для пищеблока: комната для приема пищи	
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 2 шт., ларь, весы 1 шт.*
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., кондиционер 1 шт., весы 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*	*Производственная стиральная машина, сушильная машина,*

Успенской СОШ гладильный каток.

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	2	100%	4	Более 20 лет	имеет
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%		5 лет	имеет
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 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) 0063458 от 01.01.2022

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) не имеется
19. Договор на дезинсекцию (№ дата) 0063458 от 01.01.2022

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) ООО «Тюменское экологическое объединение» договор № ТО2КО0101015655 от 26.01.2022 г.

Дата «10» ноября 2022 г.

Руководитель _____ Л.В. Дородова
(подпись) (расшифровка подписи)