

**ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Травнинская основная общеобразовательная школа.

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы _____ 100 Фактическое число детей _____ 55

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	нет
Отсутствует все вышеперечисленное	-

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

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)	собственная скважина учреждения;
Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Котельная ООО «СКС»
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Септики, выгреб
Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	-	-

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

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 27

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	32	Стол 3 шт., Стул 10 шт., скамьи 2шт	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона			-	
Овощной цех			-	
Холодный цех		-	-	
Мясорыбный цех			-	
Помещение для обработки яиц	-		-	
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочная цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	Шкаф для хлеба, стол для хлеба.	-	-
Горячий цех	32,7	Плита электрическая 2-х конфорочная (1 шт.), Миксер, шкаф жарочный, весы электронные, стол производственный (4 шт.)	Ларь морозильный, холодильник «Бирюса»	-
Моечная для мытья столовой посуды	-	раковины	-	3
Моечная кухонной посуды			-	да
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф	-	-	-
Склады	1			
Буфет	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>		<i>нет</i>		

Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
<i>Комната для приема пищи</i>	-	-	-	-

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		-шкаф
Склад скоропортящихся продуктов		
Овощехранилище		
Складские помещения отсутствуют	-	-

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала	-	Шкаф 2-х дверный для одежды (1 шт.)
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	да	-	7 лет.	да
	1	да	-	0,5 года.	да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	да

Комбината школьного питания	-
Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	-

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/ не организовано (подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 28

- через раздачу (кол-во детей) 24

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 (4-5 раз в неделю)

17. Договор на дератизацию (№ дата) 09.01.2023г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата): 09.01.2023г.

19. Договор на дезинсекцию (№ дата):, 09.01.2023г.

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № ЧГ-000248/2023 09.01.2023г. «Чистый город»

Дата «26» мая 2023г.

Директор:



Прудникова В. Н