

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Заводоуковского городского округа «Заводоуковская средняя общеобразовательная школа №2 (МАОУ «СОШ №2»)

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы - 825 Фактическое число детей _1370_____

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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

Индивидуальный предприниматель Бурдина Галина Павловна,

наименование организации

Тюменская обл., г.Заводоуковск, ул.Васильковая, 4, 1

юридический адрес организации

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - <u>централизованное</u> - 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)	Бойлер
Наличие резервного горячего водоснабжения	Бойлер
Отопление - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - <u>выгреб</u> ; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Да
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	Да	имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО		
Специализированный транспорт отсутствует		

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 180

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	165,4	Стол для столовых приборов, столы для приема использованной посуды		Раковины для мытья рук, электрические сушилки для рук, облучатель – рециркулятор

Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная

Раздаточная зона	3	Раздаточная линия		
Овощной цех	9,6	Производственные столы, картофеле очистительная машина, моечная ванна, подтоварники, стеллажи, водонагреватель, кондиционер		раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
Холодный цех	9,6	производственные столы, стеллажи, водонагреватель, электронные весы, машина протирачная, овощерезательная машина, привод универсальный, облучатель - рециркулятор	Холодильный шкаф для хранения суточных проб Бирюса витрина-152Е (1шт, 2011 г.в.)	Раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук

Мясорыбный цех	9,6	Моечная ванна, производственные столы, машина для перемешивания, раковина для обработки яиц, электронные весы, водонагреватель		раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба	7,7	Производственные столы, стеллаж, хлеборезка, шкаф для хлеба		раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
Горячий цех	40,2	производственные столы, электрические сковороды, электрические плиты, пароконвектоматы, облучатель – рециркулятор, раковина производственная, электронные весы, слайсер, пищеварочный котел	Ларь морозильный (1 шт, 2020 г.в.), холодильные шкафы среднетемпературные (2 шт, 2015 г.в., 2021 г.в.)	Раковины для мытья рук, электрические сушилки для рук
Моечная для мытья столовой посуды	9	Раковины для столовой посуды, производственный стол, посудомоечная машина, стеллажи для чистой посуды, стол для приемки использованной посуды		раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
Моечная кухонной посуды	20,5	Производственные столы, стеллажи для чистой посуды, шкаф для хранения чистой посуды, водонагреватель, водоочистительная система, посудомоечная машина, ванна для мытья кухонной посуды, ванна		раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук

		трехсекционная, электрокотел		
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1	шкаф для уборочного инвентаря		
Склады	12,4	Стеллажи, подтоварники, электронные весы, кондиционер	Холодильный шкаф Бирюса (1 шт, 2010 г.в.), морозильная камера (1 шт., 2008 г.в.)	
	6		холодильная низкотемпературная камера – 1 (2008 г.в.), холодильная камера для хранения овощей – 1 (2008 г.в.)	
Буфет	42	Прилавок для горячих блюд, столы обеденные, столы производственные	Прилавок витрина холодильная – 1 (2014 г.в.), холодильник Samsung – 1 (2014 г.в.)	раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной				
Посудомоечная буфета-раздаточной				
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
Комната для приема пищи				

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов		
Склад скоропортящихся продуктов	3	Холодильный шкаф (3 шт), морозильная камера (2 шт.)
Овощехранилище	6,6	Стеллажи, подтоварники, электронные весы, кондиционер (2 шт.)
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	6,23	Раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук
Гардеробная персонала	21,3	Шкафы для хранения верхней одежды персонала, шкафы для хранения спецодежды персонала
Душевые для сотрудников пищеблока	2,9	раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук, душевая, машина стиральная
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Душевая /кухонным работником / машина стиральная

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	4	100%	4, 5	Более 10 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	100%		Более 5 лет	да
Технических работников/уборщицы	2	100%		Более 5 лет	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	
Комбината школьного питания	
Организации общественного питания, обслуживающего школу	
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	ИП Бурдина Г.П. Договор № № 2023.150373 от 22.08.2023

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 180

- 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: Хлеб пшеничный "Рябинушка", ежедневно.

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: печенье «Тюменочка», один раз в месяц.

17. Договор на дератизацию № 0009953 от 03.04.2023

18. Договор на дезинфекцию № 0009953 от 03.04.2023 г

19. Договор на дезинсекцию № 0009953 от 03.04.2023 г

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

№ ТОО2КО0302000960 от 16.01.2023 г.

Дата «__» _____ 20__ г.

Руководитель

(подпись)

(расшифровка подписи)