ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательной организации

*\_*Иртышская ООШ, филиал МАОУ Бегишевская СОШ*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы **\_\_130***\_\_*Фактическое число детей \_\_\_\_\_**70**\_\_\_\_\_\_\_

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 |  |
| Отсутствует все вышеперечисленное |  |

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**нет**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

наименование организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

юридический адрес организации

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

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) | **централизованное** |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | ***водонагреватель*** |
| Наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| Отопление  **- централизованное**  - от сетей населенного пункта;  - собственная котельная | **централизованное** |
| Водоотведение  - централизованное  - в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочее (уточнить) | **+** |
| Вентиляция (механическая) | **механическая** |

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 | **да** | **имеется** |
| Специализированный транспорт отсутствует |  |  |

5. Количество посадочных мест в обеденном зале**:\_\_\_\_\_24\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Набор помещений** | **Площадь (м2)** | **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 | 12,6 | *1.Стол-4шт*  *2.Скамейка-6шт*  *3.Посадочных мест-24* | *1.Холодильник для проб-1шт/2010год*  *2.Холодильник для мясной продукции-1шт./2012год* | 1 |
| *Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная* | | | | |
| **Раздаточная зона** | Совмещена с доготовочной |  |  |  |
| Овощной цех |  |  |  |  |
| Холодный цех |  |  |  |  |
| Мясорыбный цех |  |  |  |  |
| Помещение для обработки яиц |  |  |  |  |
| Мучной цех |  |  |  |  |
| **Доготовочная** | 5,04 | *1.Плита электрическая-1шт*  *2.Вытяжка-1шт*  *3.Производственные столы-4шт.*  *4.Контрольные весы-2шт.*  *5.Електромясорубка -1шт.*  *6.Шкаф для посуды- 2шт.*  *7.Стелаждля разделочных досок-2шт.* | *1.Холодильник для молочной продукции и гастрономии-1шт./2004год* |  |
| Помещение для нарезки хлеба | *Совмещена с доготовочной* |  |  |  |
| Горячий цех |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды |  |  |  |  |
| **Моечная кухонной посуды** |  | 1.Машина посудомоечная-1шт. |  |  |
| Моечная тары |  |  |  |  |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  |  |  |  |
| Склады |  |  |  |  |
| 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:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид складских помещений** | **Площадь** | **Оборудование, в т.ч. холодильное**  **(указать к-во единиц/год выпуска)** |
| Склад сыпучих продуктов |  |  |
| 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 |  | + |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  | нет |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  | В домашних условиях |

9. Работники пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Кол-во ставок** | **Укомплекто-ванность** | **Квалифика-ционный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие медицинской книжки** |
| Поваров | *1* | *+* |  | *0* | *имеется* |
| Рабочих  кухни/помощники повара | *1* | *+* | *3* | *10* | *имеется* |
| 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 (подчеркнуть):

- с предварительным накрытием (кол-во детей) \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**- 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. Договор на дератизацию (№ дата) \_\_**ООО «Санэпидемблагополучие» договор №100 , срок с 09.01.2020г по 31.12.2020г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) \_\_\_\_\_\_\_**ООО «Санэпидемблагополучие» договор №100 , срок с 09.01.2020г по 31.12.2020г\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) **\_ ООО «Санэпидемблагополучие» договор №100 , срок с 09.01.2020г по 31.12.2020г**

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) **\_\_\_\_\_\_№ТО 02КО0202000377 от 09.01.20г. Общество с ограниченной ответственностью»Тюменское экологическое объединение.»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Дата «\_\_20\_\_»\_августа\_ 2020г.

Руководитель:\_\_зав.филиалом Мингалева В.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)