ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательной организации

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Гельмецкая средняя общеобразовательная школа.

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 150 Фактическое число детей 55

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет)

Общество с ограниченной ответственностью «Саадам»

наименование организации 368703, с. Гельмец Рутульского района Республики Дагестан

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) | От сетей населенного пункта |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | Автономное (нагревается) |
| Наличие резервного горячего водоснабжения | - |
| Отопление   * централизованное * от сетей населенного пункта; * собственная котельная | Котельная ТМР |
| Водоотведение   * централизованное   г в сети населенного пункта;   * выгреб; * локальные очистные сооружения; * прочее (уточнить) | Централизованное |
| Вентиляция (механическая) | да |

4. Для перевозки продуктов питания используется:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид транспорта | Да/нет | Санитарный паспорт (имеется/отсутствует) |
| Специализированный транспорт школы | нет | - |
| Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу | нет |  |
| Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да | Имеется |
| Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего 00 | да | Имеется |
| Специализированный транспорт отсутствует | - |  |

1. Количество посадочных мест в обеденном зале: 75
2. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помешений | Плошадь (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 | 45,0 | | Стол 20 шт., Стул 75 шт. | - |  | |
| Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная | | | | | | |
| Раздаточная зона | 26,0 | | Мармид 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01 | - | да | |
| Овощной цех | 18,0 | | Машина картофелечистительная МОК- 150, Ванна моечная 2- секц. |  | да | |
| Холодный цех | 3,9 | | - | да | | |
| Мясорыбный цех | 6,9 | | Мясорубка М-75,весы  электронные, стол производственны^ 2 шт.)Ванна моечная 2- секц. ( 2 шт.) |  | да | |
| Доготовочный цех |  | | - | - |  | |
| Помещение для нарезки хлеба |  | | Шкаф для хлеба, стол для хлеба. | - | 1  - | |
| Горячий цех | 28,7 | | Плита электрическая 4-х  конфорочная (1 шт.), сковорода электрическая СЭСМ-0,25, Миксер планетарный, шкаф жарочный, машина протирочноовощерезательная,  Пароконфектомат., Шкаф кухонный нерж. ШЭК-950 (2 шт.),весы электронные, стол производственный (4 шт.) |  | да | |
| Моечная для мытья столовой посуды |  | | L | - |  | |
| Моечная кухонной посуды | 14,8 | | Машина посудомоечная МПК-500Ф-01,ванны 4 шт., полка сушилка для посуды, водонагреватель Аристон,  Стеллаж кухонный СК- 1000/400,стеллаж угловой. |  | да | |
| Моечная тары | - | | - | - | - | |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | Шкаф 2 секции | |  |  |  | |
| Склады | 24,8 | | Весы электронные напольные | Ларь морозильный, холодильник  «Бирюса», холодильник «Саратов» (3 шт.),  холодильный шкаф PolairCM- 114G, ларь морозильный МРК-400 |  | |
| Буфет | - | | - | - | I | |
| Для пищеблока: буфет-раздаточная | | | | | |
| Производственное помещение буфета- раздаточной | |  |  |  |  |
| Посудомоечная буфета- раздаточной | |  | - | - | - |
| Для пищеблока: комната для приема пищи | | | | | |
| Комната для приема пищи | | | | - |  |

1. Характеристика складских помещений пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид складских помещений | Площадь | Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска) |
| Склад сыпучих продуктов | 15,9 | - |
| Склад скоропортящихся продуктов | 12,0 | Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (3 шт.), ларь морозильный МРК-400 |
| Овощехранилище | 3,0 | ■  Холодильный шкаф PolairCM-114G |
| Складские помещения отсутствуют |  |  |

1. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид бытовых помещений | | Площадь | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | | 3,4 | Сан.узел |
| Гардеробная персонала |  | \_ | Шкаф 2-х дверные для одежды (2 шт.) |
| Душевые для сотрудников пищеблока | | - | |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | | - | |

1. Работники пишеблока

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории работников  I | Кол-во ставок | Укомплекто­ванность | Квалифика­ционный разряд | Стаж работы по  специальности | Наличие медицинской книжки |
| Поваров  ! | 1 повар | да | 4 | 7 лет. | да |
| 1 пом.повар | да | 3 | 2 года. | да  j |
| Рабочих  кухни/помощники повара | 1 кухонный работник | да |  | ■ |
| Официантов |  | - |  | |  |
| Других работников  пищеблока/  посудомойщицы | посудомойщица |  |  | | - |
| Технических работников/уборщицы | техничка | - |  | |  |

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

|  |  |
| --- | --- |
| Информация о персонале | Да/Нет (примечание) |
| Школы | нет |
| Комбината школьного питания | - |
| Организации общественного питания, обслуживающего школу | да |
| ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № | - |
| договора |  |

* 1. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/ не организовано (подчеркнуть).
* с предварительным накрытием (кол-во детей) 32
* через раздачу (кол-во детей) 32
  1. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) Да
  2. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
  3. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются,/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:
  4. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:
  5. 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)
  6. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № 01.01.2020г., ООО « ЭКОЛОГИКА-КА»

Дата 20 август 2020г Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Исаев Г.М.