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 мытьярук (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,весыэлектронные, 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-хконфорочная (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 работниковI | Кол-во ставок | Укомплекто­ванность | Квалифика­ционный разряд | Стаж работы поспециальности | Наличие медицинской книжки |
| Поваров! | 1 повар | да | 4 | 7 лет. | да |
| 1 пом.повар | да | 3 | 2 года. | даj |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 кухонный работник | да |  | ■ |
| Официантов |  | - |  |  |
| Других работниковпищеблока/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.