ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

 ***МАОУ Шишкинская СОШ***

Проектная вместимость школы \_\_*\_\_\_\_150\_\_\_\_\_\_\_\_* Фактическое число детей \_\_\_96\_\_\_\_\_\_

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 | **да** |
| 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) | **Да****Да** |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | **водонагреватель** |
| Наличие резервного горячего водоснабжения | **котельная** |
| Отопление- централизованное- от сетей населенного пункта;- собственная котельная | **да** |
| Водоотведение- централизованное- в сети населенного пункта;- выгреб;- 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:\_\_\_\_\_\_\_\_40\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 |  | **Столы-10 шт, табуреты- 44** |  |  |
| *Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная* |
| Раздаточная зона | 4  | Стол -2 шт  |  |  |
| Овощной цех | Совмещено с горячим цехом |  |  | 1шт |
| Холодный цех | - | - | - | - |
| Мясорыбный цех | - | *-* | *-* | *-* |
| Помещение для обработки яиц |  | Столик -1 шт. |  | - |
| Мучной цех |  |  |  |  |
| Доготовочный цех |  |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба |  |  |  |  |
| Горячий цех | 25 | Эл.плита -1штСтеллаж – 1штСтолы – 3штКонтрольные весы – 2шт |  |  |
| Моечная для мытья столовой посуды |  | Моечные раковины-3 шт., сушилка-1 шт., водонагреватель-1 шт. |  |  |
| Моечная кухонной посуды | 2 | Моечные ванны – 2шт |  |  |
| Моечная тары | *-* | *-* | *-* | - |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря |  |  |  |  |
| Склады | *8* | Полка - стеллажПенал для хлеба | Холодильное оборудование |  |
| 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 |  | Шкаф-1 шт. |
| Душевые для сотрудников пищеблока |  |  |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется |  | Прачка, стиральная машина-1 шт. |

9. Работники пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Кол-во ставок** | **Укомплекто-ванность** | **Квалифика-ционный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие медицинской книжки** |
| Поваров | **1** | **100%** | **4** | **25 лет** | **да** |
| Рабочихкухни/помощники повара | **1** | **100%** |  | **1год** | **да** |
| 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) \_\_\_\_**96 чел**.\_\_\_\_\_

- 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: \_\_**витаминизированный хлеб, 1 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 \_\_\_\_\_\_\_**имеется (ежегодно на 1 января)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Договор на дезинфекцию \_\_\_\_\_\_ **имеется (ежегодно на 1 января)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. Договор на дезинсекцию \_\_\_\_\_\_\_ **имеется (ежегодно на 1 января)** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов \_ **имеется (ежегодно на 1 января)**\_\_\_\_\_\_\_\_

**20 августа 2020г**.

 Руководитель **Плесовских Ирина Георгиевна**