

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Заводоуковского городского округа «Боровинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.М. Щукина» (МАОУ «Боровинская СОШ»)
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 392 Фактическое число детей 140

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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

Индивидуальный предприниматель Удилова Н.Б.,
наименование организации
627144, Россия, Тюменская обл, Заводоуковск, ул.Дзержинского, д. 17А
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 от сетей населенного пункта
Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
Наличие резервного горячего водоснабжения	Да
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Централизованное от сетей населенного пункта
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб;	выгреб

- локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	Нет

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	Нет	отсутствует
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да	имеется
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	Нет	отсутствует
Специализированный транспорт отсутствует	Нет	отсутствует

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 60

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	68,3	-	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	33,6	Плиты электрические , (3 шт.) производственные столы (5 шт), шкаф для чистой посуды (1 шт.) , кондиционер MYSTERY (1 шт.), аппарат пароварочный конвективный электрический кухонный типа ПКА-6-1/1ВМ2 и ПКА10-1/1ВМ2 (1 шт.), Мармит электрический кухонный универсальный ЭМК-70КМУ модель «Аста	1 шт. холодильник Pozis, 2015г.,	раковина (2 шт.)
Горячий цех				

		модернизированная» (1 шт.)		
Овощной цех	5,4	производственный стол (1 шт.), ванна 2-х секц. (1 шт.)	холодильник (1 шт.), 2013г.	раковина (1 шт.)
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-	-	-	-
Холодный цех	6,1	производственный стол (2 шт.)-	1 шт. холодильник, (1 шт.), 2002г.	раковина (1 шт.)
Мясорыбный цех	6,1	производственный стол (2 шт.), электромясорубка, (1 шт.), весы (1 шт.), 3-х секц. Ванна (1 шт.)	холодильная камера (3 шт.) 2018г, 2019г, 2017г., холодильник (1 шт.), 2013г.	раковина (1 шт.)
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Моечная для мытья столовой посуды	15,0	посудомоечная машина МПК -700К (1 шт.), двухсекционная моечная ванна (2 шт.), стеллаж для чистой посуды (1 шт.), стол для грязной посуды (1 шт.)	-	раковина (1 шт.)
Моечная кухонной посуды				
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,5	сушилка для ветоши (1 шт.)	-	-
Склады				
Буфет	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-

Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
<i>Комната для приема пищи</i>	-	-	-	-

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	6,1	Стеллаж (1 шт.), весы электронные (1 шт.), кондиционер GENERAL CLIMAT (1 шт.)
Склад скоропортящихся продуктов	-	-
Овощехранилище	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,5	Раковина, унитаз.
Гардеробная персонала	0,8	Шкаф для хранения личной и специальной одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	2	да	5 разряд	13 лет, 5 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	да	-	-	да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	нет
Комбината школьного питания	нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	да

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 140

- через раздачу (кол-во детей) 0

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: ежедневно хлеб пшеничный витаминизированный

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) № 25 от 01.04.2023

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) - _____

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 26 от 01.04.2023

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)
№ Т002КО0302000936 от 01.01.2023 ООО «Тюменское экологическое объединение»

Дата « 18 » августа 2023г.

Руководитель _____
(подпись)

Коробова В.П.
(расшифровка подписи)