

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ  
пищеблока общеобразовательной организации**

Лебедевская средняя общеобразовательная школа, филиал муниципального автономного учреждения Заводоуковского городского округа «Боровинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.М. Щукина»

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 260

Фактическое число детей 209

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)	Электронагреватели
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; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Выгреб

Вентиляция (механическая)

Механическая

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: 66

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м <sup>2</sup> )	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	40,46	Обеденные столы – 8 шт, Стулья- 50		
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
Раздаточная зона	39 (совмеще на с горячим цехом)	Прилавок-витрина – 1 шт Мармит для 1-х блюд – 1 шт. Мармит для 2-х блюд – 1 шт.		1 шт.
Овощной цех	7,8	Стол производственный – 1 шт Кондиционер -1 шт Водонагреватель – 1 шт.		1 шт
Холодный цех	-	-	-	-
Мясорыбный цех	5,7	Стол -2 шт Водонагреватель – 1 шт. Мясорубка – 1 шт. Весы – 1 шт		2 шт
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	Совмеще	Шкаф для хлеба – 1		

	но с гор. цехом	шт.		
Горячий цех	39	Плита ЭП -4 ЖШ - 2 шт Плита электрическая 4-х конфорочная -1 шт. Шкаф пекарский – 1 шт Кондиционер -1 шт Водонагреватель – 1 шт. Стол производственный – 3 шт.	Холодильник Индезит 2 шт – 2013 г.	2 шт
Моечная для мытья столовой посуды	15,2 (совмещена с моечной кухонной посуды)	Ванна моечная 2-х секционная- 2 шт. Стеллаж кухонный нержавеющий для сушки тарелок-1 шт. Стеллаж кухонный решетчатый нержавеющий-2 шт. Машина посудомоечная-1 шт. Водонагреватель проточный ВЭП-1 шт. Стол для грязной посуды – 1шт.		1 шт.
Моечная кухонной посуды	15,2 (совмещена с столовой посуды)	Ванна моечная 2-х секционная- 2 шт. Стеллаж кухонный нержавеющий для сушки тарелок-1 шт. Стеллаж кухонный решетчатый нержавеющий-2 шт. Машина посудомоечная-1 шт. Водонагреватель проточный ВЭП-1 шт. Стол для грязной посуды – 1шт.		1 шт.
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и	1,7	1 шт. сушилка для		

хранения уборочного инвентаря		ветоши		
Склады	37,2		Холодильник – 1 шт Холодильная камера Индезит – 1 шт., 2019 г.	
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	5,5	Стеллажи - 1 шт
Склад скоропортящихся продуктов	31,7 м2	Холодильник – 1 шт Холодильная камера Индезит – 1 шт., 2019 г.
Овощехранилище	-	-
Складские помещения отсутствуют	-	-

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,3	Санитарно-техническое (унитаз, раковина)
Гардеробная персонала	4,9	Шкаф для хранения 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	1	Да	-	1	Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	Да	-	1	Имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников	0,5	Да	-	1	Имеется

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
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	да

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 198

- 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 «Украинский» витаминизирован

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) №68 от 09.01.2020

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) № 0004982 от 07.05.2020

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) -

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)  
№ Т002КО0302000633 от 09.01.2020 «Тюменское экологическое объединение»

Дата «10» 11 2023 г.

Руководитель Вялкова Анна Васильевна

А.В. Вялкова Артем