

# Паспорт пищеблока МКОУ «Цудикская СОШ»

Проектная вместимость школы 192

Фактическое число детей 68

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания (да/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
Горячее водоснабжение (указать источник)	Электронагреватель 1 шт
Наличие резервного горячего водоснабжения	-

Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения;	да
- прочее (уточнить)	-
Вентиляция (механическая)	естественная

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	-	-
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	да	имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале 20

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 кв единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	20	Стол ы 3 шт Стулья 12 шт	-	1
Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная				
Раздаточная зона	-	-	-	-
Овощной цех	4	Ванна 2 шт, Стол 1 шт	-	-
Холодный цех	-	-	-	-

Мясорыбный цех	4	Мясорубка 1 шт ванна 2 шт, стол 1 шт	-	-
Помещение для обработки яиц	4	Ванна 2 шт, стол 1 шт	-	-
Мучной цех	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-
Горячий цех	40	Плита 1шт, столы 3 шт Стелажи 2 шт, ванна 2 шт	Холодильник 1 шт	-
Моечная для мытья столовой посуды	3	Водонагреватель 100л 1 шт	-	-
Моечная кухонной посуды	2	-	-	-
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	5	-	-	-
Склады	10	-	Холодильный шкаф 2 шт	-
Буфет	-	-	-	-
Для пищеблока: буфет-раздаточная				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфетараздаточной	-	-	-	-
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	15	Вешалка 1 шт, стол 1 шт, диван 1 шт
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	5	12	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1	да	-	10	имеется
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) \_\_\_\_\_
- через раздачу (кол-во детей) \_\_\_\_\_ 18 \_\_\_\_\_

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: 4 раза в 15 дней.
15. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) **используются**/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: 1 раз в 15 дней.
16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) **используются**/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: фрукты согласно меню.
17. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов **имеется**.

Дата «31» августа 2020г.

Руководитель \_\_\_\_\_



Гаджикурбанов Г.К.