**ПАСПОРТ**

**пищеблока общеобразовательной организации**

*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Каменская средняя общеобразовательная школа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы \_\_*\_\_\_362* Фактическое число детей \_\_\_\_*297*

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид пищеблока | Да/Нет |
| Столовая, работающая на сырье | да |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | да |
| Буфет-раздаточная | да |
| 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 «Магия вкуса»*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации

\_\_*625025, г.Тюмень, пер. Магнитогорский д.25\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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  - в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочее (уточнить) | Выгреб |
| 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 | да | Имеется |
| Специализированный транспорт отсутствует | - | - |

5. Количество посадочных мест в обеденном зале:\_*80*\_

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 | 147,8 | Стол 20 шт., Стул 80 шт. | - | - |
| *Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная* | | | | |
| Раздаточная зона | 32,7 | Мармид 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01 | - | да |
| Овощной цех | 3,9 | Машина картофелечистительная МОК-150, Ванна моечная 2- секц. | - | да |
| Холодный цех | 3,9 | - | - | да |
| Мясорыбный цех | 6,9 | Мясорубка М-75,весы электронные, стол производственный( 2 шт.)Ванна моечная 2- секц. ( 2 шт.) | - | да |
| Помещение для обработки яиц | - | Ванна моечная 2- секц., ванна моечная 1- секц. | - | да |
| Мучной цех | - | - | - | - |
| Доготовочная цех | - | - | - | - |
| Помещение для нарезки хлеба | - | Шкаф для хлеба, стол для хлеба. | - | - |
| Горячий цех | 32,7 | Плита электрическая 4-х конфорочная (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 | - | - | - | - |
| Моечная кухонной посуды | 10,8 | 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 3 секции | - | - | - |
| Склады | 24,8 | Весы электронные напольные | Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (3 шт.), холодильный шкаф PolairCM-114G, ларь морозильный МРК-400 |  |
| 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 | 6,9 | - |
| Склад скоропортящихся продуктов | 8,0 | Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (3 шт.), ларь морозильный МРК-400 |
| Овощехранилище | 3,0 | Холодильный шкаф PolairCM-114G |
| Складские помещения отсутствуют | - | - |

8. 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 | - | - |

9. Работники пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Кол-во ставок** | **Укомплекто-ванность** | **Квалифика-ционный разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие медицинской книжки** |
| Поваров | 1 заведующий производствам | да | 4 | 7 лет. | да |
| 1 повар | да | 3 | 2 года. | да |
| Рабочих  кухни/помощники повара | 1 кухонный работник | 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 | - |
| Организации общественного питания, обслуживающего школу | да |
| ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора | - |

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/ не организовано (подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) \_\_\_\_\_*297*

- через раздачу (кол-во детей) *\_\_\_\_294*

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:

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: *Фрукты ( 4-5 раз в неделю)*

17. Договор на дератизацию (№ дата) :*№ 0047233, 09.01.2020г.*

18. Договор на дезинфекцию (№ дата): *№ 0047233, 09.01.2020г.*

19. Договор на дезинсекцию (№ дата):*№ 0047233, 09.01.2020г.*

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) *№ ТО02КО0101010150, 01.01.2020г., ООО « Тюменское Экологическое Объединение»*

Дата «*26*»*августа*20*20*г.

Директор: \_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.В. Потапова*

(подпись) (расшифровка подписи)