

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ  
пищеблока общеобразовательной организации**

МАОУ Черемшанская СОШ  
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 464 Фактическое число детей 149

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	Нет
Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

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)	в наличие да
Горячее водоснабжение (указать источник) Наличие резервного горячего водоснабжения	Электронагреватель Нет
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Да Да Нет
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Нет Нет Да Нет
Вентиляция (механическая)	Вытяжная

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 60

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	75,7	10 столов	0	6
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	28,9	2 плиты, 2 мармита, 1 пароконвектомат, овоще протирочная машина	2 холодильника	1
Овощной цех	4,5	2 стола		2
Холодный цех				
Мясорыбный цех				
Помещение для обработки яиц				
Мучной цех				
Доготовочный цех				
Помещение для нарезки хлеба				
Горячий цех				
Моечная для мытья столовой посуды	5,7	2 ванны		
Моечная кухонной посуды	9,5	3 ванны		
Моечная тары				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				
Склады				
Буфет				
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				

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	
Склад скоропортящихся продуктов	6,4	1 морозильная камера
Овощехранилище	3	
Складские помещения отсутствуют		

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,1	Унитаз, раковина для мытья рук
Гардеробная персонала	15,6	
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	1		4	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		4	имеется
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	Нет

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

Да/ИП Денисова/ №  
26-ЕП/2020 от  
25.08.2020

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 149

- 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: Хлеб/ежедневно \_\_\_\_\_

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) № 29 от 01.01.2020 \_\_\_\_\_

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) \_\_\_\_\_

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 29 от 01.01.2020 \_\_\_\_\_

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)  
№ТОО2КО0400001237, от 01.01.2020, Энергосбытовая компания «Восток»

Дата «20» августа 2020г.

Руководитель \_\_\_\_\_

  
(подпись)



Н.Е. Болтунов  
(расшифровка подписи)