

## ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательной организации

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Хлютская средняя общеобразовательная школа.

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 320 Фактическое число детей 176

### 1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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

Общест.Общество с ограниченной ответственностью ИП Саидов Лукман Бабаев

наименование организации

368700, с. Рутул Рутульского района Республики Дагестан

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  В зимний период осуществляем подвоз воды
Горячее водоснабжение (указать источник)	Автономное (нагревается)
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Котельная ТМР нет нет да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгребная яма; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	нет нет нет да
Вентиляция (механическая)	да

### 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	Имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ИП Саидов Лукеман Бабаевич	да	Имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 48

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	50,0	Стол 12 шт., Стул 48 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	20,0	Мармид 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01	-	да
Овощной цех	5,0	Машина картофелечистительная МОК-150, Ванна моечная 2- секц.	-	да
Холодный цех	3,0	-	-	да
Мясорыбный цех	3,0	Мясорубка М-75, весы электронные, стол производственный (2 шт.) Ванна моечная 2- секц. (2 шт.)	-	да
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	Шкаф для хлеба, стол для хлеба.	-	-
Горячий цех	20,0	Плита электрическая 4-х конфорочная (1 шт.), сковорода электрическая СЭСМ-0,25, Миксер планетарный, шкаф жарочный, машина протирачноовощерезательная, Пароконфектомат., Шкаф кухонный нерж. ШЭК-950 (2 шт.), весы электронные, стол производственный (4 шт.)	-	да
Моечная для мытья столовой посуды			-	да

Моечная кухонной посуды	4,0	ванны 2 шт., полка сушилка для посуды, водонагреватель Аристон, Стеллаж кухонный СК-1000/400	-	да
Моечная тары	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф 2 секции	-	-	-
Склады	6,0	Весы электронные напольные	Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (1 шт.), холодильник шкаф PolairCM-114G, ларь морозильный МРК-400	
Буфет	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: буфет-раздаточная</i>				
Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>				
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	5,0	-
Склад скоропортящихся продуктов	6,0	Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (1 шт.), ларь морозильный МРК-400
Овощехранилище	3,0	Холодильный шкаф PolairCM-114G
Складские помещения	20,0	-

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	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	2-ставки				
	1-смена.повар	1	4	14	да
Рабочих кухни/помощники повара	2-смена поварь	-1	4	14	да
	1 кухонный работник				
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	посудомойщица	да	-	8-мес.	да
Технических работников/уборщицы	техничка	да	-	14	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да (примечание)
Школы	да
Комбината школьного питания	-
Организации общественного питания, обслуживающего школу	да
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	3

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

- с предварительным накрытием (кол-во д е т е й 48)
- через раздачу (кол-во д е т е й ) 48

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, 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 вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)  
№ 01.01.2021 QOO «ЭКОЛОГИКА\_КА»

Дата «28» августа 2021г.

Директор



М.А.Микаилова