

ТИПОВОЙ ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации

МАОУ СОШ № 9, здание 1

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 630

Фактическое число детей 1284

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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

Индивидуальный предприниматель Яркова Наталья Владимировна
 (наименование организации)

Тюменская область, город Тобольск, 8 микрорайон, дом 8-А, кв 49
 (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
Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное Тепловой пункт (бойлерная)
Наличие резервного горячего водоснабжения	Имеется - водонагреватель централизованное
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	централизованное
Водоотведение - централизованное	централизованное

- в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	Приточная, вытяжная

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	нет	отсутствует
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: 240 мест

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м ²)	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	171,2	Стол-40шт.	нет	нет
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	48,7	Линия раздачи: Мармид-1шт Стеллаж для буфетной продукции –1шт. Производственные столы-1шт. Микроволновая печь-1шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт.	Холодильная витрина	Раковина для мытья рук - 1шт.
Овощной цех	7,40	Картофелечистка МОК-150 - 1шт. Стеллажи – 3 шт. Подтоварники-2шт. Кондиционер – 1 шт. Ванна 2-х секционная – 1 шт. Доски разделочные-5 шт. Гидрометр – 1 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт.	Холодильник «POLAIR»-овоши-1шт. Холодильник бытовой-овоши-1шт.	

Холодный цех	-	Овощерезка – 1 шт. Ванна 2-х секционная – 1шт. Производственные столы -2шт. Контрольные весы – 1 шт.	Холодильник «POLAIR»-овощи-1шт.	Раковина для мытья рук - 1 шт.
Мясо-рыбный цех	16,9	Эл.привод УКМ-1шт. Эл.мясорубка МИМ-600 1шт. Контрольные весы -1 шт. Производственные столы- 4 шт. Ванна 2-х секционная – 2 шт. Доски разделочные-10 шт. Раковина для мытья рук - 1 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт.	Ларь «ГPOSTOS» -рыба-1шт. Ларь «ГPOSTOS» -мясо-1шт. Холодильник «POLAIR»-кура-1шт. Холодильник «POLAIR»-п/ф-1шт.	
Помещение для обработки яиц	-	Производственные столы- 1 шт. Ванна 2-х секционная – 1 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт	-	-
Мучной цех	-	Производственные столы-1 шт.	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	4,5	Производственные столы-2 шт. Шкаф для хранения хлеба – 1 шт. Хлебрезка – 1 шт. Гидрометр – 1 шт. Доски разделочные-3шт.	-	-
Горячий цех	-	Эл.сковорода ЭСК-80-1шт. Эл.котел КПЭМ-100-1шт. Эл.кипятильник КНЭ-100-1шт. Шкаф жарочный ШЖЭ-3-1шт. Машина протирочная МПР-350-1шт. Линия раздачи «Питша»- 1шт. Эл.плита ЭПК-07 ЖШ-2шт.	Холодильник «POLAIR»-молоч.- 2шт. Холодильник «POLAIR»-суточн.- 1шт. Витрина-1шт.	-

		Эл.плита ЭПК-47 ЖШ-1шт. Пароконвектомат-2шт. Производственные столы-4 шт. Контрольные весы – 1 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт Раковина для мытья рук - 1 шт. Вытяжка - вентиляция		
Моечная для мытья столовой посуды	7,6+7,0	Моечные ванны 2-х секционные – 3 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт	-	-
Моечная кухонной посуды	7,9	Посудомоечная машина МПК-100-1шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт	-	-
Моечная тары	-	Стеллажи-Поддоны- 3 шт. Моечные ванны -2-х секционные – 1 шт.	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,5	Ведра, швабры, ветошь Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт	-	Раковина - 1 шт.
Склады	6,4	Стеллажи – 3 шт. Подтоварники- 2шт. Кондиционер – 1 шт. Гидрометр – 1 шт.	-	-
Буфет	-	Стеллажи – 2 шт. Держатель для полотенец-1шт. Локтевой дозатор-1шт	-	-
<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	6,4	стеллажи
Склад скоропортящихся продуктов	-	нет

Овощехранилище	-	нет
Складские помещения отсутствуют	-	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2,2	унитаз- 1 шт. раковина – 1 шт.
Гардеробная персонала	9,6	Шкафы для раздевания-8 шт.
Душевые для сотрудников пищеблока	1,4	Душевая кабина – 1 шт.
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	нет

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	4	да	4	10,20,5,20	Да
Рабочих кухни/помощники повара	0/1	да	4	25	Да
Официантов	1	да	0	10	Да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	1/2	да	5/0	40/5,10	Да
Технических работников/уборщицы	0/1	да	0/0	/1	Да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	Нет
Комбината школьного питания	Нет
Организации общественного питания, обслуживающего школу	
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	ИП Яркова Н В № 1/21 от 29.01.2021 г.

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 200 детей

- через раздачу (кол-во детей) нет

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 йодированный «Рябинушка»-5 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: булочка «Витаминка» - 1 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) № 262 от 23.12.2020 года

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) _____

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 262 от 23.12.2020 года

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) **Договор № 83/19-Ю от 25.02.2019г. на вывоз отходов IV-V классов опасности производит вывоз компания ООО «Сервис-Град», Договор № 21 от 18.05.2021г. на вывоз пищевых отходов производит вывоз ИП Рогов М.В.**

Дата «18» февраля, 2021г.

Руководитель _____



О.М.Ключко

(подпись)

О.М.Ключко
(расшифровка подписи)