

**ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Рутульская средняя общеобразовательная школа.

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 300 Фактическое число детей 197

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	да
Отсутствует все вышеперечисленное	-

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

Общество с ограниченной ответственностью «Саадам»

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
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)	Централизованное
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 ОО	да	Имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 75

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	125,0	Стол 20 шт., Стул 75 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	36,0	Мармид 2-х блюд ЭМК-70 КМ-01	-	да
Овощной цех	18,0	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
Доготовочный цех	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	Шкаф для хлеба, стол для хлеба.	-	-
Горячий цех	28,7	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			-	-

Моечная кухонной посуды	14,8	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 2 секции	-	-	-
Склады	24,8	Весы электронные напольные	Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (3 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	15,9	-
Склад скоропортящихся продуктов	12,0	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	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 повар	да	4	7 лет.	да
	1 пом.повар	да	3	2 года.	да
Рабочих кухни/помощники повара	1 кухонный работник	да	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	посудомойщица	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	техничка	-	-	-	-

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) 75

- через раздачу (кол-во детей) 75

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) Да

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

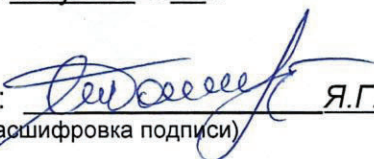
14. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:

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 вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)
№ 01.01.2020г., ООО « ЭКОЛОГИКА-КА»

Дата «26» августа 2020г.

Директор:  Я.Г. Таубов
(подпись) (расшифровка подписи)