**ПАСПОРТ**

**пищеблока общеобразовательной организации**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Белоярская средняя общеобразовательная школа №2» (МАОУ«БСШ №2»)

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы - 400 Фактическое число детей - 491

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид пищеблока | Да/Нет |
| Столовая, работающая на сырье | Да |
| Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | Нет |
| Буфет-раздаточная | Нет |
| Буфет | Нет |
| Помещение для приема пищи | Да |

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

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)
 | Да |
| Горячее водоснабжение (указать источник) | Бойлер |
| Наличие резервного горячего водоснабжения | Бойлер |
| Отопление* централизованное
* от сетей населенного пункта;
* собственная котельная
 | Да |
| Водоотведение* централизованное
* в сети населенного пункта;
* выгреб;
* локальные очистные сооружения;
* прочее (уточнить)
 | Да |
| Вентиляция (механическая) | Да |

1. Для перевозки продуктов питания используется:

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

1. Количество посадочных мест в обеденном зале: 100
2. 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 | 84,0 | Стол для столовых приборов, столы для приема использованной посуды |  | Раковины для мытья рук, электрические сушилки для рук, облучатель –рециркулятор |
| Овощной цех | 8,5 | Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечная ванна, овощерезательная машина |  | раковина для мытья рук,  |
| Холодный цех | 12,0 | производственные столы, водонагреватель, электронные весы,овощерезательная машина, облучатель - рециркулятор | Холодильный шкаф для хранения салатов | Раковина для мытья рук, электрическая сушилка для рук |
| Мясорыбный цех | 12,0 | Моечная ванна, производственные столы, мясорубка, раковина для обработки яиц, электронные весы, водонагреватель |  | раковина для мытья рук,  |
| Горячий цех | 28,7 | производственные столы, электрическая сковорода, электрические плиты, пароконвектомат, раковинапроизводственная, шкаф хлебный | Холодильный шкаф для храненияСуточных проб, холодильные шкафы для: Гастрономии (2шт), молочной продукции (1шт) | Раковина для мытья рук, электрические сушилки для рук |
| Моечная для мытья столовой посуды | 12,9 | Раковины для столовой посуды, производственный стол, посудомоечная машина, стеллажидля чистой посуды, стол для приемки использованной посуды |  | раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | 5,6 | Производственные столы, стеллажи для чистой посуды, водонагреватель, водоочистительная система, ванна для мытья кухонной посуды, ванна двухсекционная |  | раковина для мытья рук,  |
| Помещение для обработки и хранения уборочногоинвентаря | 1,9 |  стеллаж для уборочного инвентаря |  |  |
| Склад «Л» | 4,5 | Стеллажи, подтоварники, кондиционер | Холодильный шкаф (2 шт) |  |
| Склад «Е» | 6,1 | Стеллаж, скамейка для хранения сыпучих |  |  |
| Раздаточная | 10,3 | Прилавок для горячих блюд, столы обеденные, столы производственные | Прилавок витрина холодильная  |  |

1. Характеристика складских помещений пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид складских помещений** | **Площадь** | **Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)** |
| Склад сыпучих продуктов | 6,1 | Стеллаж, скамейка для хранения сыпучих |
| Склад скоропортящихся продуктов | 4,5 | Холодильный шкаф (2 шт), кондиционер, стеллаж |

1. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид бытовых помещений** | **Площадь** | **Оборудование** |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока |  | Раковина для мытья рук |
| Гардеробная персонала | 2,0 | Шкафы для хранения верхней одежды персонала, шкафы для хранения спецодежды персонала |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 1,9 |  душевая |

1. Работники пищеблока:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Категории работников** | **Кол-во ставок** | **Укомплекто- ванность** | **Квалифика- ционный****разряд** | **Стаж работы по специальности** | **Наличие медицинско****й книжки** |
| Поваров | 3 | 100% | 4, 5 | Более 5 лет | да |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | 4 | 100% |  | Более 5 лет | да |

1. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

|  |  |
| --- | --- |
| **Информация о персонале** | **Да/Нет (примечание)** |
| Школы | Да |
| Поставщики продуктов питания | ООО «Стандарт», ООО «Житня», ООО «Торговый дом»Трескулов |

1. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано (подчеркнуть):
* с предварительным накрытием (кол-во детей) 150
* через раздачу (кол-во детей) 120
1. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) да
2. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
3. В общеобразовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: Хлеб пшеничный , ежедневно.
4. В общеобразовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю:
5. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю.
6. Договор на дератизацию № 9 от «22» Января 2024 года.
7. Договор на дезинфекцию № 9 от «22» Января 2024 года.

 20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)

. ООО «Риск» №35/1-24 от «29» Января 2024 года.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Тихонова И.А.)