

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-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
Буфет-раздаточная	Нет
Буфет	Нет
Помещение для приема пищи	Да

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение - <u>централизованное</u> - 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)	Бойле р
Наличие резервного горячего водоснабжения	Бойле р
Отопление - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Да
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - <u>выгреб</u> ; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	Да
Вентиляция (механическая)	Да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
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		
--	--	--

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 180

6. 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, электрически есушилки для рук, облучатель – рециркулято р
Овощной цех	8,5	Производственн ые столы, картофеле очистительная машина, моечная ванна, овощерезательная машина		раковина для мытья рук,
Холодный цех	12,0	производственн ые столы, водонагреватель , электронные весы, овощерезательная машина, облучатель - рециркулятор	Холодильный шкаф для хранения салатов	Раковина для мытья рук, электрическа ясушилка для рук
Мясорыбный цех	12,0	Моечная ванна, производственны е столы, мясорубка, раковина для обработки яиц, электронные весы, водонагреватель		раковина для мытья рук,

Горячий цех	28,7	производственные столы, электрическая сковорода, электрические плиты, пароконвектомат, раковина производственная, шкаф хлебный	Холодильный шкаф для хранения Суточных проб, холодильные шкафы для: Гастрономии (2шт), молочной продукции (1шт)	Раковина для мытья рук, электрически есушилки для рук
Моечная для мытья столовой посуды	12,9	Раковины для столовой посуды, производственный стол, посудомоечная машина, стеллажи для 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 уборочного инвентаря	1,9	стеллаж для уборочного инвентаря		
Склад «Л»	4,5	Стеллажи, подтоварник и, кондиционер	Холодильный шкаф (2 шт)	
Склад «Е»	6,1	Стеллаж, скамейка для хранения сыпучих		
Раздаточная	10,3	Прилавков для горячих блюд, столыобеденные, столы производственные	Прилавков витрина холодильная	

7. 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

8. 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

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	3	100%	4, 5	Более 5 лет	да
Других работников пищеблока/посудомойщицы	4	100%		Более 5 лет	да

10. 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

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 150
- через раздачу (кол-во детей) 120

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 пшеничный, 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:

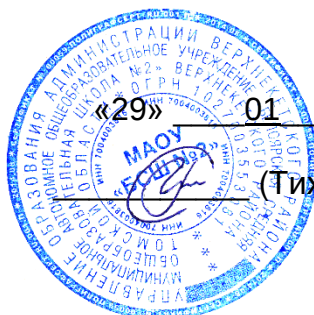
16. В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю.

17. Договор на дератизацию № 9 от «22» Января 2024 года.

18. 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.



«29» 01 2024г

(Тихонова И.А.)