

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
Муниципального общеобразовательного учреждения Богандинской средней общеобразовательной школы №2 Тюменского муниципального района

Проектная вместимость школы 300 учащихся Фактически детей 708 учащихся

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Да
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

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

Общество с ограниченной ответственностью «Магия вкуса»

наименование организации

625025, Тюменская область, г. Тюмень, пер. Магнитогорский, д. 25

юридический адрес организации

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие (уточнить)	Собственная скважина учреждения
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электра титан
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Централизованное
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Выгреб
6.	Вентиляция (механическая)	Механическая

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	Отсутствует
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Да	Имеется
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет	Отсутствует
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Нет	Отсутствует
5.	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	Отсутствует

5.Количество посадочных мест в обеденном зале: 80 человек

6.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	65 кв. м	-	-	4	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>					
Раздаточная	9 кв. м.	Мармит для первых-1шт. и вторых блюд-1шт Прилавок для горячих напитков типа ПГН - 1шт. Облучатель Бактерицидный-1шт.	-	-	-
Овощной цех	7,6	Моечные ванны - 3шт Картофелечистка МОК 300К – 1шт. Машина протирочная –резательная типа МПР -350М - 02 (2006г.)-1шт. Облучатель Бактерицидный - 1шт.	-	2	-
Холодный цех	-	-	-	-	-
Мясорыбный цех	12,4	Моечные ванны-3шт. Мясорубка УКМ-10	Хол.камера 2002г.«Frostor»-1 Хол.камера	1	-

		(М-75)	«Орск»2004г-1 Холодильник «Саратов»2007г.- 1 Шкаф холодиль- ный марки «Capri» (14.08.2015г).		
Помещение для обработки яиц	-	-	-	-	-
Мучной цех	-	-	-	-	-
Доготовочный цех	-	-	-	-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	-	-	-	-
Горячий цех	29,5 кв. м	Электрическая плита ПЭ-4ШМ- 1шт Электрическая плита ПЭ-6ЖШ-01 -1шт Пароконвектмат-1 Электроскаворода- 1 Тестомесильная машина-1 Машина протироч- ная –резательная типа МПР -350М (2015г.)	Шкаф холодиль- ный среднетем- пературный СВ 105-S (05.08.2014г.) Холодильник «Polair» 2010г-1 Холодильник «Свияга»2009г-1 Морозилка «Atlant» - 1 Шкаф холодиль- ный типа ларь «Бирюса 240-VK» 1шт. (03.2019г.)	1	-
Моечная для мытья столовой посуды	10,5	Моечные ванны- 3шт Машина посудомоечная МПК-500Ф (2014г.)	-	1	-
Моечная для мытья кухонной посуды	10,5	Моечные ванны Моечные ванны- 2шт.	-	1	-
Моечная тары	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хране- ния уборочного ин- вентаря	6	-	-	-	-
Склады	-	-	-	-	-
Буфет	-	-	-	-	-
Для пищеблока: буфет -раздаточная					

Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-	-
Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-	
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>					
Комната для приема пищи	-	-	-		

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	6,1	Шкаф холодильный среднетемпературный (2015г.)
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	-
3.	Овощехранилище	2	Машина холодильная моноблочная MM 109 SF (05.10.2015г.)
4.	Складские помещения отсутствуют	-	-

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1	Унитаз, держатель для бумаги, ведро для мусора
Гардеробная персонала	7,6	Раковина, дозатор для жидкого мыла, держатель для полотенца, шкафы металлические для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1,2	Смеситель
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 оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100%	4 разряд	5 лет	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	-	-	Да
Официантов	-	-	-	-	-
Других работни-	1	100%	-	-	Да

ков пищеблока/ посудомойщицы					
Технических ра- ботников/ убор- щицы	-	-	-	-	-

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет
Школы	Нет
Комбината школьного питания	-
Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да
ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	-

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

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

· с предварительным накрытием (кол-во детей) на 80 учащихся

· 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: обогащенный хлеб 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 (№ дата) № 004751 от 09.01.2020г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) № 004751 от 09.01.2020г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 004751 от 09.01.2020г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»

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

№ Т002КО0101010143 от 28.12.2019г, ООО «ТЭО»

Дата «27» августа 2020г.

Директор МАОУ Богандинская СОШ №2



С.А.Полунина