

**ПАСПОРТ  
пищеблока**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОЗАИМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ  
СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.М. ВАЖЕНИНА  
(наименование учреждения)**

Проектная вместимость школы 380 Фактическое число детей 656

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

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

\_\_\_\_\_ ,  
наименование организации

\_\_\_\_\_ ,  
юридический адрес организации

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

|   |         |
|---|---------|
| Водоснабжение<br>- <u>централизованное</u><br>- от сетей населенного пункта;<br>- собственная скважина учреждения;<br>- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;<br>- вода привозная;<br>- прочее (уточнить) | имеется |
| Горячее водоснабжение (указать источник)  | бойлер  |
| Наличие резервного горячего водоснабжения   | да      |
| Отопление<br>- <u>централизованное</u><br>- от сетей населенного пункта;<br>- собственная котельная   | имеется |
| Водоотведение<br>- централизованное<br>- в сети населенного пункта;<br>- <u>выгреб</u> ;  | имеется |

|   |         |
|---|---------|
| - локальные очистные сооружения;<br>- прочее (уточнить) |         |
| Вентиляция (механическая)                               | имеется |

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                                  | нет    |  |
| Специализированный транспорт отсутствует  | нет    |  |

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 90

6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

| Набор помещений   | Площадь (м <sup>2</sup> ) | 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   | 96,9                      | Стол — 20, стулья - 90  | -  | Раковины перед обеденным залом, 6 шт.    |
| <i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i> |                           |   |  |  |
| Раздаточная зона  | 7,2                       | хлеборезка, стол  | -  | -  |
| Овощной цех   | 4,5                       | овощерезка, картофелечистка, стол                                 | холодильник – 4 шт                                 | 1 шт.                                    |
| Холодный цех  | 3,2                       | стол  | мороз. камера – 2 шт., холодильник – 4 штуки       | 1 шт.                                    |
| Мясорыбный цех  | 4,4                       | ванна моечная, стол, мясорубка                                    | мороз. камера – 2 шт., холодильник – 5 шт.         | 1 шт.                                    |
| Помещение для обработки яиц                                   | 2,2                       | стол  | холодильник – 1 штука                              | 1 шт.                                    |
| Мучной цех  | 6,5                       | стол  | -  | 1 шт.                                    |
| Доготовочный цех  | 8,5                       | стол  | -  | -  |
| Помещение для нарезки хлеба                                   | 1,2                       | стол, хлеборезка  | холодильник – 1 шт.                                | -  |
| Горячий цех   | 10,5                      | плита – 2 шт, жарочный шкаф, пароконвектомат – 2 штуки            | -  | -  |
| Моечная для мытья столовой                                    | 16,4                      | моечная ванна,  |  | -  |

|   |     |         |   |       |
|---|-----|---------|---|-------|
| посуды  |     | стол -2 |   |       |
| Моечная кухонной посуды                                 | -   |         |   | -     |
| Моечная тары  | -   | -       | - | -     |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 0,9 | -       | - | 1 шт. |
| Склады  | 1,2 | -       | - | -     |
| 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         | 1,2     | -  |
| Склад скоропортящихся продуктов | -       | -  |
| Овощехранилище                  | 40      | оборудование отсутствует   |
| Складские помещения отсутствуют | -       | -  |

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| Вид бытовых помещений                               | Площадь | Оборудование       |
|---|---------|--------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока                  | 0,9     | Унитаз, умывальник |
| Гардеробная персонала                               | -       |                    |
| 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                                   | 2             | 2                  | 3/3                     | 1/3                          | имеется                    |
| Рабочих кухни/помощники повара            | -             | -                  | -                       | -                            | -                          |
| Заведующих столовой                       | 1             | 1                  | 4                       | 7                            | имеется                    |
| Других работников пищеблока/посудомойщицы | 1             | 1                  | -                       |                              | имеется                    |
| Технических работников/уборщицы           | -             | -                  | -                       | -                            | -                          |

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

| Информация о персонале  | Да/Нет (примечание)   |
|---|---|
| Школы   | нет   |
| Комбината школьного питания                                     | нет   |
| Организации общественного питания, обслуживающего школу         | нет   |
| ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора | да, ИП Удилова НБ договор № 09/14/23 ГП от 01.09.2023г.; договор № 09/15/23/ ШК от 11.09.2023г. |

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 656

- через раздачу (кол-во детей) \_\_\_\_\_

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 «Рябиношка», 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: морская рыба, морская капуста один 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: кисломолочные продукты, ежедневно

17. Договор на дератизацию (№ дата) ИП Степанова Л.П. №119 01.07.2023 г.

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) ИП Степанова Л.П. №119 01.07.2023 г.

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) ИП Степанова Л.П. №119 01.07.2023 г.

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

Тюменское экологическое объединение №ТО02КО 0302000951 от 09.01.2023г

Дата « 18 » августа 2023 г.

Директор МАОУ «Новозаимская СОШ» \_\_\_\_\_

(подпись)

Шафранова Л.П.

(расшифровка подписи)