



УТВЕРЖДАЮ
Директор Кичинской СОШ
Гаджиева Р.А.

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательной организации

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Кичинская средняя общеобразовательная школа.

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 50-55 Фактическое число детей 24

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	нет

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	электрическое
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	.. Выгреб
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 ООО	да	Имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 55

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	12	Стол 3 шт., Стул 12 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная</i>				
Раздаточная зона	20,0	Мармид 2-х блюд	-	да
Овощной цех	5,0"	Ванна моечная 3- секц.		да
Холодный цех	3,0'	-	-	да
Мясорыбный цех	3,0	Мясорубка М-75, весы электронные, стол производственный^ 3 шт.) Ванна моечная 3- секц. (2 шт.)		да
Доготовочный цех			-	-
Помещение для нарезки хлеба	-	Шкаф для хлеба, стол для хлеба.	-	-
Горячий цех	20,0	Плита электрическая 4-х конфорочная (1 шт.), сковорода электрическая СЭСМ-0,25, шкаф жарочный, Шкаф кухонный нерж. ШЭК-950 (2 шт.), весы электронные, стол производственный (4 шт.)		да
Моечная для мытья столовой посуды			-	- 1

Моечная кухонной посуды	4,0	"о ванны 3 шт., полка сушилка для посуды, водонагреватель Аристон, Стеллаж кухонный СК- 1000/400	—	да
Моечная тары	-	-	-	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф 2 секции			.
Склады	11,0		Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (1 шт.), холодильный 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		-
Склад скоропортящихся продуктов		Ларь морозильный, холодильник «Бирюса», холодильник «Саратов» (1 шт.), ларь морозильный МРК-400
Овощехранилище		Холодильный шкаф PolairCM-114G
Складские помещения	6.кв.м	

8. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 повар	да	4	12	да
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	посудомойщица	да		12 лет	да
Технических работников/уборщицы	техничка	да		14	да

10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

Информация о персонале	Да/Нет (примечание)
Школы	да
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 д е т е й) 10
- через раздачу (кол-во дет е й) 10

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)

имеется

17. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) № 07.07.2020г., ООО «ЭКОЛОГИКА»