**ПАСПОРТ**

**пищеблока**

*Муниципального казённого общеобразовательного учреждения*

*МКОУ«Кировский сельский лицей»*

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 480 Фактическое число детей 176

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

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

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

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

1. **.Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):**

|  |  |
| --- | --- |
| Водоснабжение | *централизованное* |

* централизованное
* от сетей населенного пункта;
* собственная скважина учреждения;
* в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;
* вода привозная;
* прочее (уточнить)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Горячее водоснабжение (указать источник) |  |  |
|  |  | *бойлер на 200л.* |
|  |  |  |

Наличие резервного горячего водоснабжения Отопление

* централизованное
* от сетей населенного пункта;
* собственная котельная

Водоотведение

*нет*

*автономное*

*выгреб(септик на*

1

|  |  |
| --- | --- |
| - централизованное | *10кубов)* |

* в сети населенного пункта;
* выгреб;
* локальные очистные сооружения;
* прочее (уточнить)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Вентиляция (механическая) |  |  |  |  | *механическая* | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **4. Для перевозки продуктов питания используется:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | **Вид транспорта** |  | **Да/Нет** | | |  | **Санитарный паспорт** | |  |  |
|  |  |  | **(имеется/отсутствует)** | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Специализированный транспорт школы | | нет |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  | | |  |
| Специализированный транспорт организации | | нет |  |  |  |  | нет | |  |  |
| общественного питания, обслуживающей школу | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  | | |  |
| Специализированный транспорт организаций - | | да |  |  |  |  | да | |  |  |
| поставщиков пищевых продуктов | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО | | нет |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Специализированный транспорт отсутствует | | нет |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Количество посадочных мест в обеденном зале:48**
2. **Характеристика пищеблока:**

**Набор помещений**

Обеденный зал

**Площадь**

**(м2)**

148м

**Перечислить оборудование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Технологическое** | **Холодильное** | **Наличие** |
| **(плиты, моечные** | **(наименование к-** | **раковин для** |
| **ванны, столы и** | **во единиц/год** | **мытья рук** |
| **пр.) (к-во единиц)** | **выпуска)** | **(к-во ед.)** |
|  |  |  |
| -столы обеденные- |  | раковина для |
| 12шт.; |  | мытья рук- |
| -стулья-48шт. |  | 3шт. |
|  |  |  |

Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Раздаточная зона |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -шкаф для |  |  |
|  |  | хранения |  |  |
|  |  | хлеба- |  |  |
|  |  | 1шт.; |  |  |
|  |  | -стол готовой |  |  |
|  |  | продукции-1шт.; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Овощной цех |  | - |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Холодный цех | - | *-* | - | - |
|  |  |  |  |  |
| Мясорыбный цех | *-* | *-* | *-* | - |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Помещение для обработки яиц | *-* | *-* | *-* | - |
|  |  |  |  |  |
| Мучной цех | - | *-* | *-* | - |
|  |  |  |  |  |
| Доготовочный цех | - | *-* | *-* | - |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Помещение для нарезки хлеба | *-* | *-* | *-* | - |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Горячий цех |  | -плита | -холодильник  «Норд» для хранения  суточных проб |  |
|  |  | электрическая-3шт.; |  |  |
|  |  | -жарочный шкаф- |  | . |
|  |  | 1шт; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -зонт |  |  |
|  |  | вентиляционный- |  |  |
|  |  | 1шт.; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -столы |  |  |
|  |  | производственные |  |  |
|  |  | для разделки мяса, |  |  |
|  |  | мяса кур, |  |  |
|  |  | рыбы,кондитерских |  |  |
|  |  | изделий, овощей, |  |  |
|  |  | готовой продукции- |  |  |
|  |  | 2шт.; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -весы электронные- |  |  |
|  |  | 1шт.; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -стеллаж для сушки |  |  |
|  |  | посуды-2шт.; |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | -полка для |  |  |
|  |  | хранения |  |  |
|  |  | разделочных досок- |  |  |
|  |  | 2шт.; |  |  |
|  |  | -магниты для |  |  |
|  |  | хранения ножей |  |  |
|  |  |  |  |  |

3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | для рыбы, мяса, | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | овощей, готовой и сырой | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | продукции-2шт.; | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой | |  |  |  | Моечная ванна  (трёхсекционная) | | |  |  |  |  |
| посуды и куханной | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | стол для чистой | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | посуды; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | -стеллаж для | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | хранения посуды- | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 2шт.; |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Моечная кухонной посуды | |  | - |  |  | - | |  | - | - |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Моечная тары | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Помещение для обработки и | |  |  |  | шкаф-1шт. | | |  |  |  |  |
| хранения уборочного | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| инвентаря | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Склады | |  |  |  | -стеллажи для | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | хранения продуктов | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | питания |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |
| Буфет | |  |  |  |  | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | - | | |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Для пищеблока: буфет-раздаточная | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Производственное помещение | |  | *-* |  |  | - | |  | - | - |  |
| буфета-раздаточной | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Посудомоечная буфета- | |  | *-* |  |  | *-* | |  | *-* | - |  |
| раздаточной | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | | |  | |  |  |  |  |  |  |
| *Для пищеблока: комната для приема пищи* | | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *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 | |  |  |  |  | -стеллажи 3шт. | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | - естественная вентиляция (отдушины) 2шт.   * морозильный ларь « Атлант»-1шт.;   -холодильник « Атлант» для мясной-1шт.;  -холодильник «Стинол» для молочной продукции-1шт | | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | Склад скоропортящихся продуктов | |  |  |  |  | - |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

4

Овощехранилище

Складское помещение для холодильного оборудования

Складские помещения отсутствуют

1. **Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Вид бытовых помещений** | | | | | |  | **Площадь** | | |  |  |  | **Оборудование** | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Сан.узел для сотрудников пищеблока | | | | | |  |  | - |  |  | - |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  | Гардеробная персонала совмещеная | | | | | |  |  | - |  |  | шкаф-1шт. | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Душевые для сотрудников пищеблока | | | | | |  |  | - |  |  | - |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | | | | | | |  | *-* |  |  | - |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9. Работники пищеблока:** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  | **Кол-во** |  | **Укомплекто-** | | | **Квалифика-** | | | **Стаж работы по** | | | | |  | **Наличие** | |  |  |
|  | **Категории работников** | |  | **ционный** | |  |  | **медицинской** | |  |  |
|  |  |  | **ставок** |  | **ванность** | | | **разряд** | |  | **специальности** | | | | |  | **книжки** | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | Поваров | | *1* |  | *1* | |  | *4* | |  |  | *До 3 лет* | | |  |  | *да* | |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | Рабочих | | *1* |  | *1* | |  | *3* | |  |  | *До 3 лет* | | |  |  | *да* | |  |  |
|  | кухни/помощники | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | повара | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | Официантов | | *-* |  | *-* | |  | *-* | |  |  | *-* | | |  |  | *-* |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  |  | |  |  | | *~~-~~* |  |  | |  |  |  | | |  |  |  | |  |  |
|  | Других работников | | *-* |  |  |  | *-* | |  |  |  |  |  |  |
|  | пищеблока/ | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | посудомойщицы | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |
|  | Технических | | *-* |  | *-* | |  | *-* | |  |  | *-* | | |  |  | *-* |  |  |  |
|  | работников/уборщицы | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  | | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:** | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | | | | | | |  |  |  |  |  | | | | |  |  |
|  |  | **Информация о персонале** | | | | | | | |  |  |  |  | **Да/Нет (примечание)** | | | | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | Школы | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | да | |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | Комбината школьного питания | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *нет* | |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  | Организации общественного питания, обслуживающего школу | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | нет | |  |  |
|  |  | | | | | | | | | | | |  | |  | | | |  |  |
|  | ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора | | | | | | | | | | | | |  | нет | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1**1.** **Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано** **(подчеркнуть):**

* с предварительным накрытием (кол-во детей) 36чел.

5

* через раздачу (кол-во детей) 100чел.

1**2.** **Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора** (да/нет) да.

1. **В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд** проводится**/не проводится**.
2. **В Школе обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/ не используются, 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**.

1. **В общеобразовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю**.
2. **Договор на дератизацию (б/ №** ) от 20.04.2021г.

1**8.** **Договор на дезинсекцию** **( б/** № ) от 20.04.2021г.

1. **Договор на вывоз мусора и пищевых отходов** ( № 006318 от 18.01.2021г . ООО»Специализированное автомобильное хозяйство».

|  |  |
| --- | --- |
| Дата «01» сентября 2021г. |  |
| Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Гофарт Ирина Викторовна |
| (подпись) | (расшифровка подписи) |

6

