

**ТИПОВОЙ ПАСПОРТ**  
**пищеблока общеобразовательной организации**  
 «Тугаловская ООШ» - филиал МАОУ «СОШ п. Демьянка» Уватского муниципального  
 района

(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 50 Фактическое число детей  
17

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)

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

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

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

Водоснабжение	да
- централизованное	Да
- от сетей населенного пункта;	Нет
- собственная скважина учреждения;	Нет
- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;	Нет
- вода привозная;	Нет
- прочее (уточнить)	Нет
Горячее водоснабжение (указать источник)	Нет
Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
Отопление	да
- централизованное	Нет
- от сетей населенного пункта;	Нет
- собственная котельная	Да
Водоотведение	Да
- централизованное	Нет
- в сети населенного пункта;	Нет
- выгреб;	Да
- локальные очистные сооружения;	Нет

- прочее (уточнить)	<i>Нет</i>
Вентиляция (механическая)	<i>нет</i>

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	<i>Нет</i>	
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: 15

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	19	<i>4</i>	<i>2 бирюса 2010, стинол 2011</i>	<i>2</i>

Для пищеблока: столовая на сырье/столовая доготовочная

Раздаточная зона	0			
Овощной цех	<i>0</i>			
Холодный цех	0			
Мясорыбный цех	<i>0</i>			
Помещение для обработки яиц	<i>0</i>			
Мучной цех	0			
Доготовочный цех	0			
Помещение для нарезки хлеба	<i>0</i>			
Горячий цех	<i>0</i>			
Моечная для мытья столовой посуды	<i>0</i>			
Моечная кухонной посуды	0			
Моечная тары	<i>0</i>			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	0			
Склады	<i>14</i>			
Буфет	<i>0</i>			

Для пищеблока: буфет-раздаточная

Производственное помещение буфета-раздаточной	0		
Посудомоечная буфета-раздаточной	0		
<i>Для пищеблока: комната для приема пищи</i>			
Комната для приема пищи	21		

7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (указать к-во единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	14	2 бирюса 2010, стинол 2011
Склад скоропортящихся продуктов	0	
Овощехранилище	0	
Складские помещения отсутствуют	0	

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	0	Нет
Гардеробная персонала	0	нет
Душевые для сотрудников пищеблока	0	Нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	0	нет

9. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	1	100	нет	5	да
Рабочих кухни/помощники повара	0				
Официантов	0				
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	0				
Технических работников/уборщицы	0				

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

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) \_\_\_\_\_

- через раздачу (кол-во детей) 16

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: 1 раз в неделю, хлеб 7 злаков, хлеб с отрубями

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: 1 раз в неделю, сок, фрукты свежие

17. Договор на дератизацию (№ дата) № 431 от 01.01.2020

18. Договор на дезинфекцию (№ дата) -

19. Договор на дезинсекцию (№ дата) № 431 от 01.01.2020

20. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия) №  
T002KO0201000344 от 01.01.2020 ООО «Тюменское экологическое объединение»

Дата « 30 » августа 20 20 г.

Руководитель \_\_\_\_\_

(подпись)

Губарева М.В.

(расшифровка подписи)