

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательной организации

Муниципального казённого общеобразовательного учреждения
«Кегультинская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского
(наименование общеобразовательной организации)

Адрес: Республика Калмыкия, Кетченеровский район, п.Кегульта, ул.Центральная, д.1

Телефон: 8 9627733476

Электронный адрес: mkojkegultaket@rk08.ru

Расчетная вместимость школы: 200 чел

Фактически детей: 61 чел.

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания наименование организации ____нет

юридический адрес организации

3 .Санитарно-эпидемиологическое заключение - имеется

Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Имеется - от сетей населенного пункта;
Горячее водоснабжение (указать источник)	Имеется – электрический водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	отсутствует
Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Имеется – -от сетей населенного пункта; - собственная котельная.
Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Имеется - локальные очистные сооружения
Вентиляция (механическая)	Отсутствует

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	Нет	
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет	
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Нет	
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	Да	имеется
Специализированный транспорт отсутствует	Нет	

5. Количество посадочных мест - 40

6. Характеристика пищеблока общеобразовательной организации:

Набор помещений	Площадь - м ²	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) количество единиц	Холодильное (наименование, кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (кол-во единиц)
Обеденный зал	52,1	Столы обеденные – 10 шт. Стулья – 40 шт. Стол для грязной посуды – 1 шт.		Умывальник для мытья рук – 2 шт.
Цех для пищеблока: <u>столовая на сырье</u> /столовая доготовочная				
Раздаточная зона	3			
Овощной цех	Нет			
Холодильный цех	Нет			
Мясо-рыбный цех	Нет			
Помещение для обработки мяса, рыбы	3,7	Колода для рубки мяса		
Помещение для обработки яиц	Нет			
Мучной цех	Нет			
Доготовочный цех	Нет			
Помещение для нарезки хлеба	Нет			
Горячий цех	34,0	Плита газовая – 2 шт. Шкаф жарочный – 1 шт. Мясорубка – 1 шт. Стол для разделки мяса, рыбы- 1 шт.		Раковина для мытья рук повара – 1 шт.

		Стол мучной – 1 шт. Стол овощной – 1 шт. Стол для нарезки хлеба – 1 шт.		
Моечная для мытья столовой посуды	12,3	3-секционная ванна – 1 шт. Водонагреватель «Термекс» (60 л) -1 шт. Стеллажи для сушки посуды – 3 шт.		
Моечная для мытья кухонной посуды		3-секционная ванна – 1 шт. Водонагреватель «Термекс» (60 л) -1 шт. Стеллажи для сушки посуды – 3 шт.		
Моечная тары	Нет			
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,6	Уборочный инвентарь		
Склады	19,8	Стеллажи для хранения продуктов	Холодильник «Свияга» - 1 шт./2007 г Холодильник «Позис»- 1 шт./2016 г	
Буфет	Нет			
Цех для пищеблока: буфет-раздаточная				
Производственное помещение /буфет-раздаточная	Нет			
Цех для пищеблока: комната для приема пищи				
Комната для приема пищи	Нет			

7. Характеристика складских помещений

Виды складских помещений	Площадь м ²	Оборудование, в том числе холодильное (указать количество единиц/год выпуска)
Склад сыпучих продуктов	6,2	Стеллаж
Склад скоропортящихся продуктов	5,6	Холодильник «Свияга» - 1 шт./2007 г Холодильник «Позис»- 1 шт./2016 г
Овощехранилище	4,3	Стеллаж
Складские помещения отсутствуют	Нет	

8. Виды бытовых помещений

Наименование	Площадь м ²	Да/ нет
Сан.узел для сотрудников пищеблока		Нет
Гардеробная персонала	7,8	Да

Душевые для сотрудников пищеблока		Нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		Нет

9. Сведения о работниках пищеблока:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1	3	17	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	0	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	0	-	-	-	-

10. Сведения об организациях

Информация о персонале	Да/нет (примечание)
Школы	Да
Комбинаты школьного питания	Нет
ЧП, ИП, обслуживающие школы	Нет

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем – организовано с предварительным накрытием (кол-во детей) - поваром, на 61 обучающегося через раздачу (кол-во детей) _____

12. Рацион питания согласован с территориальными органами Роспотребнадзора – Да

13. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд – проводится.

14. В общеобразовательной организации обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия – используются

15. В общеобразовательной организации обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли)- используются.

16. Договор на дератизацию: ФГУП «Центр профилактической дезинфекции», договор № 75 от 26.01.2022 г

17. Договор на дезинфекцию: ФГУП «Центр профилактической дезинфекции», договор № 75 от 26.01.2022 г

18. Договор на дезинсекцию: ФГУП «Центр профилактической дезинфекции», договор № 75 от 26.01.2022 г

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов: ООО «СпецАТХ» № 005830 от 01.03.2022 г.

Руководитель _____



Борджанова Н.Г.