

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения

КГУ «Общеобразовательная школа № 1 г.Балхаш»

(наименование учреждения)

Адрес : г.Балхаш , ул.Ленина 56

Телефон: 46276 ,41846, 73092

Проектная мощность школы -960

Фактически детей - 686

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Да
4.	Буфет	Да
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

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

наименование организации: ИП Щербакова Л.В.

юридический адрес организации _____

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

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Центролизованное
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	Механическая

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт школы	Нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу		
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	
4.	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Да	
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	-	-	-	3	-
Раздаточная	-	-	-	-	-
Горячий цех	20,31 кв.м.	1 (6 комфорка)	3	-	-
Помещение для подогрева пищи	-	-	-	-	-
Доготовочная	-				
Мясорыбный цех	8,9 кв.м.				
Цех первичной обработки овощей (коренный)	-				
Овощной цех	5,4 кв.м.				
Цех холодных закусок	-				
Кондитерский цех	-				
Хлеборезка	-				
Моечная кухонной посуды	-				
Посудомоечная	10,26 кв.м				
Кладовая суточного запаса	7,03 кв.м.				
Загрузочная-тарная					
Моечная тары					

Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Нет				
Холодильная камера для пищевых отходов	Нет				
Соблюдение технологического процесса					

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	Имеется	
2.	Склад скоропортящихся продуктов	Нет	
3.	Овощехранилище	Имеется	
4.	Складские помещения отсутствуют		

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2 кв.м.	Имеется
Гардеробная персонала	6 кв.м.	Имеется
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-

8. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	4	4	4 разряд- 1чел. 3 разряд- 2 чел.		Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	-	-	-	-	-
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/технолог	1 (1 технолог)	-	-	-	-
Технических работников/уборщицы	-	-	-	-	-

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Школы	Нет
2.	Комбината школьного питания	Нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	Да

