

Паспорт пищеблока
МБОУ ООШ №25 им. Е.Н. Сисёва

- Наименование школы МБОУ ООШ№25им.Е.Н.Сисёва
- адрес 352414 Курганский район пос.Северный ул. Школьная 11
- Проектная мощность школы 250
- Количество смен: 1
- Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	на 1-ом этаже здания	Да
Площадь пищеблока		41
Кол-во посадочных мест по санпину	0,7 на одно место в зале	99,7
Посадочных мест по факту	50	50
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	нет
моечная	Моечная для тары	да
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Да
загрузочная	Отдельный вход	Нет
бытовые помещения для персонала	раздевалка,	шкафы для одежды
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да
Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	1 производственный стол, умывальник для мытья рук, моечные ванны-5шт.
Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), холодильник, раковина для мытья рук	Производственный стол, умывальник для мытья рук
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник.

необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук

Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок

Производственный стол, две моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.

Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок

Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.

Производственный стол, умывальник для мытья рук

Горячий цех

Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, контрольные весы, раковина для мытья рук.

4-двух конфорочные плиты, контрольные весы, умывальник., электрическая плита

Раздаточная зона

Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).

Нет

Моечная для мытья столовой посуды

Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.

Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для столовых приборов

Моечная кухонной посуды

Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.

Производственный стол, раковина для мытья рук, одна моечная ванна

Отделка стен складских и производственных помещений

Облицовочная плитка высотой 1,7м

покраска

Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние

Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец

достаточно, промаркирован

Обеспеченность кухонной посуды

В достаточном количестве

обеспечены

Условия хранения кухонной посуды

стеллаж 0,5м от пола

стеллаж 0.5 м от пола

Обеспеченность столовой

По 2 комплекта на каждое посадочное

По 2 комплекта

посудой	место	
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	стол посуда на столе приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	Соответствует, 54 посадочных мест
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 15 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; децентрализованная;	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: электроводонагреватель	обязательное наличие электроводонагревателя	водонагреватель
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока,	холодное водоснабжение,
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	выгреб
Освещение: естественное; искусственное.	естественное светильники,	светильники, естественное.
Размещение светильников	технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

Прошито, пронумеровано и
скреплено печатью

Директор МБОУ ООШ № 25

М.Г.Н.Сисёва

М.Т.Корнилович

