

Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица ГБОУ «СОШ №2 с.п. Нестеровское»
- Юридический адрес 386250 с. п. Нестеровское, Сунженский район, ул. Ленина,68
- Фактический адрес: с. п. Нестеровское, ул.Ленина,68
- Проектная мощность школы 350
- Количество смен: 2
- 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
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	Да
бытовые помещения для персонала	раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	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)	Производственные столы (не менее двух),	1 производственный стол, умывальники

овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	для мытья рук, моечные ванны-2шт.
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
Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве- 2шт, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	умывальник для мытья рук, контрольные весы, производственный стол
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 необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве -1 шт обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник, колода для разрубки мяса.

	объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	
Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, три моечные ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	Производственный стол, умывальник для мытья рук, пекарский шкаф, стеллажи.
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, 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, электродуховка, 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).	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, 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
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	нет
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	нет
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 2м 50см	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 0,7м от пола	стеллаж 0,7 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	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	0,9 кв.м на одно посадочное место	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	3 крана на 60 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная.	децентрализованная	децентрализованная
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	водонагреватель за счет котельной
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		да
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с	холодное водоснабжение, краны без смесителей

