

МБОУ «Чесноковская СОШ»

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА



Паспорт пищеблока

- Наименование юридического лица МБОУ «Чесноковская СОШ»
- Юридический адрес: 676684 Амурская область Михайловский район с.Чесноково, ул. Школьная,17
- Фактический адрес: 676684 Амурская область Михайловский район с.Чесноково, ул. Школьная,17
- Проектная мощность школы 300
- 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 I этаже здания	Да
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
моечная	Моечная	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	раздевалка, туалет для персонала
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		

Склады	Стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да
Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный	Производственные столы (не менее четырёх), двухмоечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Раковина для мытья овощей, раковина для мытья рук,

участок		
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	1 Производственный стол, раковина для мытья рук, Моечная ванна для овощей, моечная ванна для фруктов
Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, 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	раковина для мытья рук морозильная камера, , холодильник для суточных проб готовой продукции и овощей, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина 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 необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	2 производственных стола, раковина для мытья рук, 2 моечные ванны Цех отсутствует (производственная зона для первичной обработке сырья)
Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	Помещение отсутствует
Мучной цех, при отсутствии отдельного	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные	Производственный стол, раковина для мытья рук,
цеха указать, где оборудован данный участок	весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	тестомесильная машина, жарочный шкаф Цех отсутствует (производственная зона для первичной обработке сырья да)
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, раковина для мытья рук Цех отсутствует (производственная зона для первичной обработке сырья)

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.	электрическая сковорода, 2четырёхконфорочные плита, контрольные весы.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд .	Подставка для горячего
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, четырёхсекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов, оснащённые душевыми насадками, двухсекционная ванна – для мытья кухонной посуды оснащённые душевыми насадками, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, двухсекционная ванна – для кухонной посуды и четырёхсекционная ванна для столовых приборов
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, шесть моечных ванн, настенные полки для крышек и разделочных досок, два электротитана и влагоуловитель.

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 1,7м	стены выкрашены моющей эмалевой краской.
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 0,2 м от пола для столовой посуды, стеллаж для кухонной посуды
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
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	60 мест

Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое	удовлетворительное	удовлетворительное
состояние сетей.		
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	централизованное резерв: водонагреватель -3
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		Нет
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	холодное и горячее водоснабжение, краны со смесителями.

Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	естественное светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется