

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Каменно – Балковская средняя общеобразовательная школа

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО
БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
КАМЕННО – БАЛКОВСКОЙ
СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ШКОЛЫ**

(ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.09.2018 г.)

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

- Наименование юридического лица: **муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Каменно – Балковская средняя общеобразовательная школа**
- Юридический адрес: **347505, Ростовская область, Орловский район, хутор Каменная Балка, улица школьная,76**
- Фактический адрес: **347505, Ростовская область, Орловский район, хутор Каменная Балка, улица школьная,76**
- Проектная мощность школы: **320 человек**
- Списочный состав школы: **146 человек**
- Количество смен: **1 (одна)**
- Санитарно – техническое состояние столовой: **удовлетворительное**
- Соответствие требованиям санитарно – эпидемиологических правил для организации питания: **соответствует**

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
УСЛОВИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ		
Школьно – базовая столовая (комбинат школьного питания)	На 1 – ом этаже здания.	На 1 – ом этаже здания интерната.
- соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции.	Исключаются.
- моечная	Моечная для тары.	Имеется.
- тарная	Моечная для тары.	Имеется.
- кладовые	Для сухих продуктов, для овощей.	Имеется.
- загрузочная	Отдельный вход.	Имеется.
- бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната приема пищи.	Имеется раздевалка.

Столовая, работающая на сырье	На 1 – ом этаже здания	На 1 – ом этаже здания интерната.
- соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции.	Встречные потоки сырья и готовой продукции исключаются
- моечная	Моечная для тары.	Ванна моечная двойная.
- кладовые	Для сухих продуктов, для овощей.	Кладовая для сухих продуктов. Кладовая для овощей.
- загрузочная	Отдельный вход.	Отдельный вход.
- бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи.	Раздевалка.
Буфет – раздаточная	На 1 – ом этаже здания.	Имеется.
Состав помещений	Помещение для подогрева пищи (плита, холодильный шкаф); раздаточная (линия раздачи); моечная столовой посуды; подсобные помещения; бытовые для персонала.	Имеется.
Буфет (состав помещений)	Помещение для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи.	Имеется.

ОБОРУДОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ И УСЛОВИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости).	Стеллажи, подтоварники, решетки, бытовые холодильники 3 шт.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	Производственные столы, моечные раковины – 2 шт., раковина для мытья рук.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и)	Производственные столы, моечные раковины – 2 шт., холодильник, раковина для мытья рук.

	овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук.	Производственные столы, контрольные весы, бытовой холодильник, моечные раковины – 2 шт., раковина для мытья рук.
Мясорыбный цех	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), электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.	Производственные столы, контрольные весы, бытовой холодильник, электромясорубка, колода для разрубки мяса, моечные раковины – 2 шт., раковина для мытья рук.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	Имеется
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моеч-	Производственные столы, контрольные весы, жарочный шкаф 3 – х секционный, моечная раковина, раковина для мытья рук.

	<p>ная ванна, раковина для мытья рук.</p> <p>В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.</p>	
Доготовочный цех	<p>Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук.</p>	_____
Помещение для нарезки хлеба	<p>Производственный стол, хлебо-резательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.</p>	<p>Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.</p>
Горячий цех	<p>Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.</p>	<p>Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы, раковина для мытья рук.</p>
Раздаточная зона	<p>Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).</p>	<p>Мармиты для первых, вторых блюд</p>
Моечная для мытья столовой посуды	<p>Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.</p>	<p>Производственные столы, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллажи, раковина для мытья рук.</p>
Моечная кухонной посуды	<p>Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.</p>	<p>Имеется</p>
Моечная тары	<p>Двухсекционная моечная ванна.</p>	<p>Имеется.</p>

Производственное помещение буфета – раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук.	Производственные столы, раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук.
Посудомоечная буфета – раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Имеется.
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук.	Производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7 м.	Облицовочная керамическая плитка высотой более 1,7 м.
Разделочный инвентарь: - достаточность - наличие маркировки - состояние	Закреплен за каждым цехом. Имеет специальную маркировку. Без сколов и заусенец.	Имеет специальную маркировку. Без сколов и заусенец.
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве.	В достаточном количестве.
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5 м от пола.	Стеллаж 0,5 м от пола. Шкаф.
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место.	По 2 комплекта на каждое посадочное место.
Условия хранения: - столовой посуды; - столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх.	В шкафах, стеллажах, в кассетах ручками вверх.
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах.	Имеются и вывешены.
Характеристика обеденного зала: - площадь; - количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	Площадь – 45,1 м ² Количество посадочных мест – 42.
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: - количество умывальников и сушек	1 кран на 20 посадочных мест	Раковины для мытья рук – 2 шт.
САНИТАРНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА		
Санитарно – техническое состояние сетей	Удовлетворительное.	Удовлетворительное.
Тип холодного водоснабжения:	Централизованное.	Централизованное.

- централизованное; - артезианская; - децентрализованная; - привозная.		
Тип горячего водоснабжения: - централизованное; - автономное; - наличие резервного источника горячего водоснабжения.	Обязательное наличие электроводонагревателя.	Электротитан – 100 л. 3 шт.
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей).	Производственные помещения пищеблока.
Тип канализации: - централизованное; - внутренняя канализация с очистными сооружениями; - выгреб.	Централизованная.	Выгреб.
Присоединение моечных ванн к канализационной сети.	Посредством воздушного разрыва 20 мм.	Посредством воздушного разрыва 20 мм.
Тип вентиляции: - приточно – вытяжная; - местная.	Приточно – вытяжная .	Приточно – вытяжная .
Освещение: - естественное; - искусственное.	Естественное. Светильники, оборудованные защитной арматурой.	Светильники, оборудованные защитной арматурой.
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ		
- Количество единиц по штату; - Фактически		(штатные единицы ОАО «Рынок» Количество единиц по штату – 3. Фактически – 3.
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется.	Имеется.

Дата составления: **01.09.2018 года.**

Директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Каменно – Балковской средней общеобразовательной школы:

Н.А. Зиминая.

подпись