

Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Саянская средняя общеобразовательная школа»
- Юридический адрес: Российская Федерация, 662654, Красноярский край, Краснотуранский район, село Саянск, ул. Ленина, 63
- Фактический адрес: Российская Федерация, 662654, Красноярский край, Краснотуранский район, село Саянск, ул. Ленина, 63

Директор общеобразовательного учреждения

Мельникова Наталья Петровна

(Ф, И, О, полностью)

телефон: 8-391-347-72-88

Ответственный за организацию питания

Социальный педагог Тевс Тамара Николаевна

(должность - Ф, И, О, полностью)

В школе 11 классов-комплектов, 97 учащихся

Обучение осуществляется в одну смену.

Санитарно-техническое состояние столовой: хорошее

РАБОТНИКИ СТОЛОВОЙ:

№ п/п	Ф.И.О	должность
1	Эрбес Екатерина Андреевна	Повар
2	Черемных Надежда Андреевна	Повар (5 разряд)
3	Функ Наталья Викторовна	Подсобный рабочий

НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТОВ:

- Цикличное десятидневное меню
- Приказ на утверждение цикличного меню
- Технологические карты
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции
- Инструкции по технике безопасности и охране труда при работе с оборудованием
- Журнал контроля качества питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Приказ о проведении инструктажа по технике безопасности и охране труда
- Приказ директора о проведении витаминизации третьих блюд
- Приказ о назначении ответственного за работу пищеблока
- Утвержденный список моющих средств
- План работы ответственного за организацию питания
- Программа производственного контроля
- План по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и заболеваний
- График дежурства учителей
- График посещения столовой
- СанПиНы

НАЛИЧИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

1) Обеденный зал площадью 66,6 кв.м.

Количество посадочных мест — 100 мест

2) возле столовой (в коридоре школы, перед входом в обеденный зал) установлены 4 (четыре) умывальника с проточной горячей водой и 2 (два) электрополотенца.

2. Производственные помещения, их площадь.

1) Горячий цех - 31 кв.м.;

2) Посудомоечная - 15.4 кв.м.;

3) Овощной цех – 15 кв.м.;

4) Цех для разделки мяса - 6,5 кв.м.;

5) Склад № 1 – 6,7 кв.м.;

6) Склад № 2 – 4,8 кв.м.

3. Назначение помещений

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	Да

Посудомоечная	Моечная для посуды	Да
Складские помещения	Для сухих продуктов для охлажденных и замороженных	Да
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, туалет для персонала.	Шкаф для одежды
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофеле очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, моечные ванны-2шт.
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, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник.

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.	Одна четырехконфорочная электрическая плита, контрольные весы, умывальник, электросковорода, жарочный шкаф, электрочайник, два производственных стола
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармиты
Моечная для мытья 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, две ванны – для столовых приборов
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.
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 в посудомоечной
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Тип холодного водоснабжения: централизованное.	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения: наличие источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	Водонагреватель
Фильтры очистки воды (указать наличие)		да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники, естественное.
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование оборудования	Заводской номер	Завод изготовитель	Год выпуска	Состояние и работоспособность оборудования
1	Универсальная кухонная машина УКМ – 0.6 (мясорубка, овощерезка, протирка)	№ 650	ОАО завод Проммаш г. Саратов	2007г.	Рабочее
2	Шкаф холодильный	№ 026648	З. СовиталпродМаш, г. Волжск	2007г.	Рабочее
3	Шкаф жарочный ШЖЭ	№ 5104	Гомельский завод торгового машиностроения г. Гомель	2007г.	Рабочее
4	Сковорода электрическая	№ 639	ОАО завод ПромМаш г. Саратов	2007г.	Рабочее
5	Кипятильник непрерывный электрический	№ 706215	ООО «Дебис» г. Челябинск	2007г.	Рабочее
6	Плита электрическая	№ 19408	Гомельский завод торгового машиностроения г. Гомель	2007г.	Рабочее
7.	Стол охлаждаемый «СО – 0.054 - К»	№ 248	ООО «ПищТех» г. Краснодар	2012г.	Рабочее
8.	Мармит электрический промышленный для первых блюд МЭП - 1.5	№ 115	ООО «ПищТех» г. Краснодар	2011г.	Рабочее
9.	Мармит электрический промышленный для первых блюд МЭП – 1.5	№ 555	ООО «ПищТех» г. Краснодар	2012г.	Рабочее
10.	Морозильная камера «Бирюса»		г. Красноярск	2015г.	Рабочее

11	Холодильник «Бирюса 120»	61360030 527	г.Красноярск	2020	Рабочее
12	Холодильник «Атлант»	09333591 52	г.Минск республика Беларусь	2019	Рабочее