

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
СТОЛОВОЙ общеобразовательной организации
«Молодёжная НОШ» филиал МБОУ «Колыванская СОШ»
(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. **Адрес общеобразовательной организации** (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) Алтайский край Павловский район 659008 п.о Колыванское п. Молодежный ул. Школьная 8

1.1. Здание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)

1.2. Количество этажей 1

1.3. Проектная мощность 16

1.4. Фактическая наполняемость 16

1.5. Количество смен 1

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 11 кв.м.

2.2. Количество посадочных мест 10

2.3. Площадь на одно посадочное место 0,48 кв.м.

2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (исключаются накрытые бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол 5 столов, 10 стульев

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале _____

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале _____

3. Пищеблок

3.1. По какому проекту построен **пищеблок**: работающий на сырье (имеет цеховое деление), доготовочная (минимальный набор помещений) или буфет-раздаточная (нужное подчеркнуть).

3.2. Общая площадь (м²) 22 кв.м.

3.3. Складские помещения _____

3.3.1. Для сыпучих продуктов (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.5.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник и др.), степень их износа

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.6. Холодный цех (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.6.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (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 и др.), степень их износа
холодильник _____

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.7. **Мясорыбный цех** (при наличии) _____ (площадь, м²) _____
3.7.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (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 разруба мяса, и др.), степень их износа

3.7.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук (производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы), степень износа производственных столов и моечных ванн

3.8. **Помещение (место) для обработки яиц** (при наличии)
3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения)

3.9. Мучной цех (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.9.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, условия для просеивания муки и др.), степень их износа

3.9.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.10. Доготовочный цех (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.10.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка и др.), степень их износа

3.10.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

(производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук и др., степень износа оборудования и производственных столов, при отсутствии указать место для хранения нарезки хлеба)

3.12. Горячий цех (при наличии) _____ (площадь, м²)

3.12.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электрическая плита, электрическая скоровода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень из износа _____ электрическая плита

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа _____ производственных столов _____ и _____ моечных ванн

3.13. Раздаточная зона (при наличии) _____ (площадь, м²)

3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.), степень их износа _____

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.14.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, его вместимость, раковины для мытья рук двухсекционная ванна – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, раковина – для мытья рук, стеллажи для хранения столовой посуды

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук

3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) _____ (площадь, м²) _____

3.16.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мрамитами и др.), степень их износа

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук

3.17. **Посудомоечная буфета-раздаточной** (при наличии) _____ (площадь, м²) _____
3.17.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, раковины для мытья рук _____

3.18. **Санитарный узел для сотрудников** (при наличии) _____ (площадь, м²) _____
3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние _____

3.19. **Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины** _____

3.20. **Количество и состояние столовой посуды**
3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл _____ 13 _____,
3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл _____ 18 _____,
3.20.3. Стаканов (кружек) _____ 29 _____,
3.20.4. Ложек из нержавеющей стали _____ 16 _____,
3.20.5. Вилки из нержавеющей стали _____ 14 _____,
3.20.6. Количество разделочных ножей _____ 5 _____.

3.20.7. Количество разделочных досок _____ 5 _____.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости _____.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячей водоснабжения), их объемная вместимость (литры) _____ I водонагреватель _____

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока _____ I должность _____

3.21.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника)

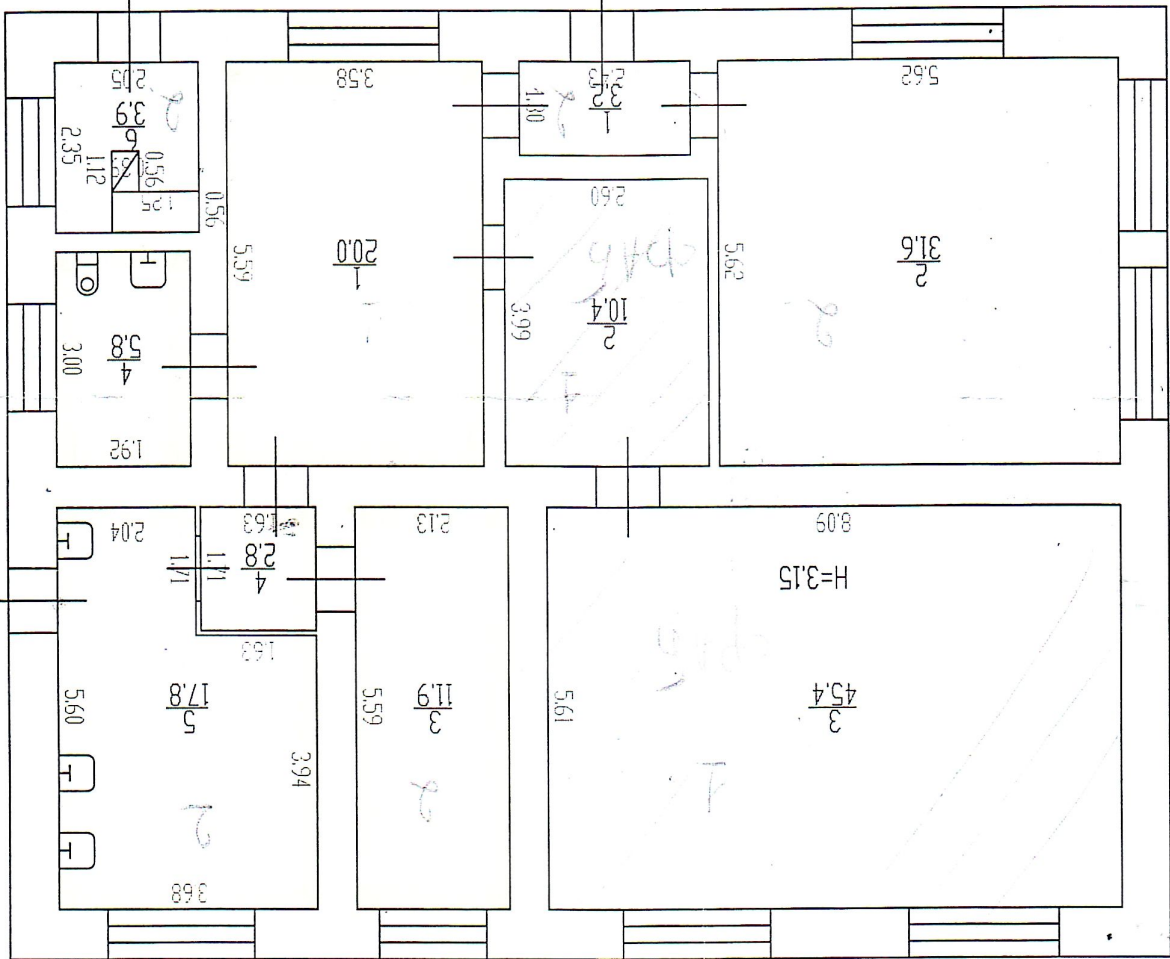
Вывод о соответствии/несоответствии школьной столовой требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, рекомендации по проведению реконструкции, капитального (косметического) ремонта, закупке недостающего технологического и холодильного оборудования, столовой и кухонной посуды и пр.

Сектор хранения документов
И.И. Рязанцев д.р.
в паспорта здания школы, где отображены
Иванова д.н. И. И. И.И.

ПОСТАЖНЫЙ ПЛАН

Литер	А
Этаж	1

План 1 этажа



13.20

16.40

Фасад

Лит А
H=3.45

Финанс ФГУП 'Ростехинвенторизация - Федеральное БТИ' по Алтайскому краю
 Производственный участок Павловское
 отделенная

ПОСТАЖНЫЙ ПЛАН

Должность	Фамилия И.О.	Подпись	Дата	Адрес: Алтайский край, п. Молодежный ул. Школьная 8	Лист
Техник	Сопрыкина Н.Л.		13.04.2012		Листов
Начальник	Проскряина О.А.				Машинов

1:100