

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ

столовой общеобразовательной организации

МБОУ «Кольванская 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, с. Кольванское, ул. Гагарина, 34
- 1.1. Здание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)
- 1.2. Количество этажей 2.
- 1.3. Проектная мощность 425.
- 1.4. Фактическая наполняемость 233.
- 1.5. Количество смен 1.

2. Столовая

- 2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь - 73 кв.м.
- 2.2. Количество посадочных мест - 84.
- 2.3. Площадь на одно посадочное место - 0,87 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 14 обеденных столов (1 стол на 6 человек), 17 лавок.
- 2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале 3
- 2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале 1

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) 171,7
- 3.3. Складские помещения
- 3.3.1. Для сыпучих продуктов (при наличии) 2 (площадь, м²) 6,2 и 6,4 кв.м.
- 3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы) 1 двухкамерный, степень износа средняя

3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников
1 шт.. Хранение рыбы с/м в мороз. камере.

Хранение: яйцо, молоко в пакетах, молочные продукты

3.3.2. Складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии) 1 (площадь, м²) 19,1
кв.м.

3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы)
Морозильная камера (новая), для хранения полуфабрикатов, мяса птицы

Холодильник «Бирюса», старый

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников
1. 150-200 л
2. 50 л

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) 1 (площадь, м²) 5,5 кв.м.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа

Производственные столы – 2 шт

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн
2 раковины, 2 стола

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, холодильный 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

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) _____ 1 _____ (площадь, м²) _____ 5,52 _____

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 разуба мяса, и др.), степень их износа
2 стола, старые

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 раковины

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 дату 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

1. Контрольные весы (рабочие)

2. Пекарский шкаф (новый)

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) _____ 1 _____ (площадь, м²) _____ 37.28

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

1. Плита (новая)

2. Плита (старая)

3. Пароконвектомат

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) _____ 1 _____ (площадь, м²) _____ 2

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

1. Мармиты (нерабочий)

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) _____ (площадь, м²) _____ 17.1

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

1.Трёхсекционная ванна-1

2.Двухсекционная - 1

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

1. Производственный стол – старый.

2. Моечные ванны – 2

3. Стеллаж - старый

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 мармитами 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) _____ 1,6 туалет, 5,5 - тамбур

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

1. Электромясорубка

3.20. Количество и состояние столовой посуды

3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл - 100

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл - 100,

3.20.3. Стаканов (кружек) - 100,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали – 100,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали нет,

3.20.6. Количество разделочных ножей - 6.

3.20.7. Количество разделочных досок - 6.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости - 3.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов,

имеющих централизованной горячей водоснабжения), их объемная вместимость (литры)

1. Водонагреватель электрический – 80 л

2. Водонагреватель электрический – 150 л

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока

1. Повар.

2. Подсобный рабочий по кухне.

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

1. Повар (свидетельство № 2711 от 07.12.2018 г. Барнаульского кооперативного техникума Алтайского крайпотребсоюза»)

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.

1. *Заменить производственные столы (6 шт), шаршмы*

*Следует рассмотреть возможность по образованию и переквалификации
Инженера района Таволовского района Т.А. Фурсова и др.
Гур. Ресурсообеспечение по Д.А. Квашини и др. / Д.А.
Директор ОУ: *С.В. Иценко**

