

**Паспорт
пищеблока МОУ СОШ №2 с.п. Атажукино**

- Юридический и фактический адрес: 361521, КБР, Баксанский муниципальный район, с.п. Атажукино, ул. Надречная,1.
- Фактический адрес: 361521, КБР, Баксанский муниципальный район, с.п. Атажукино, ул. Надречная,1.
- количество обучающихся и воспитанников: 179/83
- 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 1-ом этаже здания	Да
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	да
моечная	Моечная для тары	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	шкафы для одежды
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да

<p>Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук</p>	<p>1 производственный стол, умывальник для мытья рук,</p>
<p>Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол, умывальник для мытья рук</p>
<p>Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>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</p>	<p>умывальник для мытья рук, контрольные весы, производственный стол, 2 холодильных шкафа</p>
<p>Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный</p>	<p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы,</p>	<p>производственный стол, умывальник для мытья рук, шкаф холодильный,</p>

участок	среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.	Шкаф морозильный, колода для разрубки мяса, контрольные весы.
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.	Производственный стол, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	Производственный стол, умывальник для мытья рук, пекарский шкаф, стеллажи.
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, умывальник для мытья рук

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.	4-двух конфорочные плиты, контрольные весы, умывальник, электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, Пароконвектомат
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармиты для первых, вторых блюд
Моечная для мытья столовой 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, машина посудомоечная, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, 2 умывальника для стеклянной посуды и столовых приборов
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук
Моечная тары	моечная ванна	да
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	Частично облицовочная плитка, частично покраска
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки,	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	достаточно, промаркирован

состояние		
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	Шкафы, стеллаж 0,2 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	обеспечено
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	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего	обязательное наличие	водонагреватель

водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	электроводонагревателя	
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		да
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	холодное и горячее водоснабжение, краны без смесителей
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	естественное светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, естественное.
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	да
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется