

Утверждаю

Директор \_\_\_\_\_ /Ж.Д.Насаков

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **Паспорт пищеблока**

**МБОУ «Зуткулейская средняя  
общеобразовательная школа»**

- Наименование юридического лица: МБОУ «Зуткулейская средняя общеобразовательная школа»
- Юридический адрес: 687218, Забайкальский край, Дульдургинский район, с. Зуткулей, ул. Ленина, 38.
- Фактический адрес: 687218, Забайкальский край, Дульдургинский район, с. Зуткулей, ул. Ленина, 38.
- Проектная мощность школы: 400
- Количество смен: 1
- Санитарно-техническое состояние столовой: удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания: соответствует

| <b>Гигиенические параметры</b>   | <b>Нормируемые величины</b>  | <b>Фактические величины</b> |
|--|--|-----------------------------|
| <b>Условия для организации питания</b>   |  |                             |
| Столовая, работающая на сырье  | на 1-ом этаже здания   | Да                          |
| соблюдение поточности технологических процессов  | Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции             | нет                         |
| 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            |
| <b>Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов</b> |  |                             |
| Склады   | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные   | да                          |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | холодильные шкафы (при необходимости)   |  |
| Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук   | 1 производственный стол, моечные тазы-2 шт.                      |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук   | Производственный стол,   |
| Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок                             | 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 | контрольные весы, производственный стол                          |
| Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок                           | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при  | 2 производственных стола, холодильник, колода для разрубки мяса. |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>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</p> <p>В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.</p> |  |
| <p>Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p> | <p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.</p>  |  |
| <p>Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>                  | <p>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.</p>   |  |
| <p>Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p> | <p>Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.</p>   | <p>Производственный стол,</p>                    |
| <p>Горячий цех</p>  | <p>Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции),</p>   | <p>4 и 6 конфорочные плиты с духовым шкафом,</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | электрическая плита,<br>электрическая сковорода,<br>духовой (жарочный) шкаф,<br>электропривод для готовой<br>продукции, электрочайник,<br>контрольные весы, раковина<br>для мытья рук.   | контрольные весы   |
| Раздаточная зона  | Мармиты для первых, вторых<br>и третьих блюд и<br>холодильным прилавком<br>(витриной, секцией).  | прилавок   |
| Моечная для мытья<br>столовой посуды  | Производственный стол,<br>посудомоечная машина,<br>трехсекционная ванна для<br>мытья столовой посуды,<br>двухсекционная ванна – для<br>стеклянной посуды и<br>столовых приборов, стеллаж<br>(шкаф), раковина для мытья<br>рук. | Производственный<br>стол, тазы для мытья<br>столовой посуды,<br>стеллажи (шкаф), |
| Моечная кухонной<br>посуды  | Производственный стол, две<br>моечные ванны, стеллаж,<br>раковина для мытья рук.   | Производственный<br>стол   |
| Моечная тары  | Двухсекционная моечная<br>ванна  | нет  |
| Комната для приема<br>пищи  | Производственный стол,<br>электроплита, холодильник,<br>шкаф, моечная ванна,<br>раковина для мытья рук   | нет  |
| Отделка стен<br>складских и<br>производственных<br>помещений                    | Облицовочная плитка<br>высотой 1,7м  | покраска   |
| Разделочный<br>инвентарь:<br>достаточность,<br>наличие маркировки,<br>состояние | Закреплен за каждым цехом;<br>Имеет специальную<br>маркировку; Без сколов и<br>заусенец  | Требует<br>дооснащения,<br>промаркирован   |
| Обеспеченность<br>кухонной посуды   | В достаточном количестве   | Требует<br>дооснащения   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Условия хранения кухонной посуды   | стеллаж 0,5м от пола                           | стеллаж 0,2 м от пола                                |
| Обеспеченность столовой посудой  | По 2 комплекта на каждое посадочное место      | Требует дооснащения                                  |
| 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                               | артскважина;   |
| Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.                   | обязательное наличие электроводонагревателя    | нет  |

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