

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Северская средняя общеобразовательная школа»
Ключевского района Алтайского края

Утверждаю:
Директор МБОУ «Северская СОШ»
Ключевского района

Е.В. Руденко

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ МБОУ «Северская СОШ»

с. Северка, 2020 г.

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) Алтайский край Ключевский район село Северка улица Октябрьская, 8

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

1.2. Количество этажей 1.

1.3. Проектная мощность 120.

1.4. Фактическая наполняемость 120.

1.5. Количество смен 2.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь _____.

2.2. Количество посадочных мест 120.

2.3. Площадь на одно посадочное место 0,72

2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (исключаются покрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол 26 столов (износ 40%), 120 стульев (износ 40%).

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале 3

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале 2

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) _____

3.3. Складские помещения

3.3.1. Для сыпучих продуктов (при наличии) 1 (площадь, м²) 12 м².

3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы) 2 холодильника (износ 20%), 1 стеллаж (износ 20%), 3 полки (износ 20%).

3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников -

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

3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы) -

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников _

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) 1 (площадь, м²) 20 м².

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа 1 стол для нарезки овощей (износ 20%), 1 стол для чистки овощей (износ 20%), 1 раковина (износ 20%).

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн 1 раковина (износ 20%), 2 стола (износ 20%).

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 - ____

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) 15 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 разуба мяса, и др.), степень их износа 1 весы (износ 20%), 3 холодильного шкафа: СМ107-S: внешний объем-0,7, полезный-0,56, новый; СВ107-S: внешний объем-0,7, полезный-0,56, новый; ШН-0,7, износ 20%, 1 электромясорубка (износ 20%), 1 колода для разубки мяса (износ 20%)

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 1 раковина (износ 20%), 1 стол для мяса (износ 20%), 1 стол для рыбы (износ 20%), 1 стол для птицы (износ 20%)

3.8. Помещение (место) для обработки яиц (при наличии) 1

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения) 1 стол для обработки яиц (износ 20%), 4 емкости, 1 раковина(износ 20%)

3.9. Мучной цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 25 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 2 тестомесильные машины (износ 20%), 1 весы (износ 20%), 2 пекарских шкафа (износ 20%), 1 стол для просейки муки (износ 20%), 1 стол для изготовления булочных изделий (износ 20%), 1 стеллаж (износ 20%)

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) 1 (площадь, м²) 42 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 1 стол для сырых овощей (износ 20%), 1 стол для вареных овощей (износ 20%), 1 моечная ванна, 1 раковина

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) 1 (площадь, м²) 3 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) 1 стол для нарезки хлеба (износ 15%), 1 хлеборезательная машина (износ 20%), 1 шкаф

3.12. Горячий цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 42 м²

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 электрическая плита (износ 20%), 1 духовой шкаф (износ 25%), 1 пароконвектомат (износ 10%), 1 холодильная витрина

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн 1 моечная ванна, 1 раковина, 1 стол для сырых овощей (износ 20%), 1 стол для вареных овощей (износ 20%)

3.13. Раздаточная зона (при наличии) 1 (площадь, м²) 2 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 1 холодильный прилавок (износ 15%), мармит МЭП-У-15/7Н с полкой (износ 30%)

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) 1 (площадь, м²) 16,2 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 3 ванны моечных с одинарной емкостью (износ 15%), 2 раковины (износ 25%), 4 стола (износ 25%), 1 стеллаж

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) 1 (площадь, м²) 2,5 м²

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук 1 стол для чистой посуды (35%), 1 моечная ванна (износ 20%), 1 раковина (износ 20%),

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) _____

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- 150,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл - 140,

3.20.3. Стаканов (кружек)-120,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали-170,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали -120,

3.20.6. Количество разделочных ножей-15,

3.20.7. Количество разделочных досок -13.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости-2 ковш, 6 поварежек

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры) 2 водонагревателя

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока

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

Шеф-повар-1

Повар-1

Кладовщик, уборщица-1

Жабоедова Наталья Юрьевна-должность шеф-повар, образование-среднее профессиональное, КГБОУ НПО «Профессиональный лицей №67», 2013г., квалификация-повар 3 разряда

Зайцева Светлана Анатольевна: должность-кладовщик, уборщица, образование-среднее профессиональное, Ключевское профтехучилище №67, 1994 г., квалификация-швея

Столбова Ольга Ивановна: должность-повар, образование-среднее профессиональное, КГОУ НПО «Профессиональный лицей №67», 2007г., квалификация-повар 4 разряда, кондитер 4 разряда

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.