

СОГЛАСОВАНО:

Начальник ТО территориального
управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Алтайскому краю
в Кулундинском, Благовещенском,
Суетском и Табунском районах

Сергеенко Б.В.
«08» августа 2020г.
Территориальное управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Алтайскому краю
в Кулундинском, Благовещенском, Суетском и
Табунском районах

№8 СОГЛАСОВАНО

Б.В. Сергеенко
В.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ЯСОШ

Фридель Г.И.



САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
столовой общеобразовательной организации
МБОУ ЯСОШ

(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) Алтайский край, Благовещенский район, село Ягодино, улица Мира, д. 39

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

1.2. Количество этажей: два этажа.

1.3. Проектная мощность 360 обучающихся.

1.4. Фактическая наполняемость 1-11 классы – 70 учеников, ГКП-4.

1.5. Количество смен одна.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 94 м².

2.2. Количество посадочных мест 48.

2.3. Площадь на одно посадочное место 1.96 м²

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

Позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств 6 столов (100 % от имеющихся), 1 обеденный стол имеет 6 посадочных мест.

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале 2

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) 58 м²

3.3. Складские помещения

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

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

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) имеется (площадь, м²) 8,33 м².

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

Стеллаж 1 (90 %), подтоварники -2 (90%). Все в исправном состоянии.

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низкотемпературных холодильников: низкотемпературные холодильные шкафы 2 (износ 5%, 60 %), холодильников 2 (износ 5%, 60 %), применяются для хранения мясной продукции, рыбы, молочных продуктов, овощей фруктов.

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) _____ (площадь, 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

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

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 разрубка 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) имеется (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) 2 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

Овощерезка (износ 65 %).

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

Производственный стол (износ 20 %)

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) совмещен (площадь, м²) 33,6 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, электрочайник, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень их износа

Электрическая плита с жарочным шкафом - 6 конф. (износ 55 %), электрическая плита с жарочным шкафом - 4 конф. (износ 8 %), контрольные весы (износ 60 %),

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

Раковины для мытья рук 2 (износ 90 %), производственные столы 4 (износ 60 %)

3.13. Раздаточная зона (при наличии) _____ (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

Холодильник (износ 80 %), мармит для первых, вторых и третьих блюд (износ 60 %),

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) имеется (площадь, м²) 8,4 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 (износ 60 %), стеллаж для хранения столовой посуды (50 комплектов)

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 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 96,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл 96,

3.20.3. Стаканов (кружек) 96,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали 96,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали _____,

3.20.6. Количество разделочных ножей 13.

3.20.7. Количество разделочных досок 13.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости 5.

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

Водонагреватель-80 л. (износ 80 %)

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока

2 штатных сотрудника (1.5 ставки)

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

1 сотрудник повар-кондитер

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.

Школьная столовая соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08