### САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ столовой общеобразовательной организации

#### МБОУ Октябрьская СОШ

(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

организовано питание) 658915, Алтайский край, Кулундинский р-он, п. Октябрьский, ул.Свердлова 13
1.1.3 дание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)
1.2.Количество этажей2
1.3.Проектная мощность <u>75 учащихся</u> .
1.4.Фактическая наполняемость125
1.5.Количество смен2
<b>2.</b> Столовая
2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь99,1 кв.м
2.2. Количество посадочных мест72
2.3. Площадь на одно посадочное место 1,4 м
2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих
и дезинфицирующих средств (исключаются накрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов
или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол: 6 мест, 6 стульев, на 6
человека 1 стол.
2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале3
2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале0
3. Пищеблок
3.1. По какому проекту построен пищеблок: работающий на сырье (имеет цеховое деление), доготовочная (минимальный
набор помещений) или буфет-раздаточная (нужное подчеркнуть).
<b>3.2. Общая площадь</b> (м²)37,8 кв.м
3.3. Складские помещения
<b>3.3.1. Для сыпучих продуктов</b> (при наличии) нет (площадь, м <sup>2</sup> ) нет .

3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники,
среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы) нет
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) нет (площадь,
$M^2$ )HeT
3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники,
среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы)
HeT
3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников
HeT
<b>3.4.</b> Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, $M^2$ )4
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
Холодильник для хранения полуфабрикатов -1 шт.
Степень износа оборудования 10%
3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья
рук, степень износа производственных столов и моечных ванн
Моечная ванна для первичной обработки овощей – 1шт.
Степень износа оборудования 10%
<b>3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b> (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м <sup>2</sup> )
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
нет
3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья
рук, степень износа производственных столов и моечных ванн
нет

<b>3.6. Холодный цех</b> (при наличии) нет(площадь, м²) нет
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 нет
3.7. Мясорыбный цех (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м <sup>2</sup> )
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 разруба 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) совмещен с горячим цехом
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) совмещен с горячим цехом (площадь, м <sup>2</sup> )
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
нет
3.9.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья
рук, степень износа производственных столов и моечных ванн
<b>3.10. Доготовочный цех</b> (при наличии) <u>совмещен с горячим цехом</u> (площадь, м <sup>2</sup> )

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 нет
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) совмещен с горячим цехом (площадь, м <sup>2</sup> )
(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)
нет
<b>3.12. Горячий цех</b> (при наличии) 1 (площадь, м²) 37,8
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
Плита электрическая промышленная – 4 шт. 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПКЭ – 4ПР–30% износа,2
холодильник БИРЮСА, объемом 16,0- м <sup>3</sup> - 30% износа,
3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья
рук, степень износа производственных столов и моечных ванн
Стол производственный – 1 шт
Степень износа оборудования 10 %
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 - 1 шт.
Степень износа оборудования 10 %
<b>3.14. Моечная для мытья столовой посуды</b> (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, $M^2$ )
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
нет

<b>3.15. Моечная для мытья кухонной посуды</b> (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м <sup>2</sup> ) нет
3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья ру
нет
<b>3.16.</b> Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, $м^2$ ) нет
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 износанет
3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мыть
рукнет
ук
3.17.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола
трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды п
столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, раковины для мытья рук
двухсекционная ванна– для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой
посуды, 1 раковина для мытья рук, степень износа -10 %
<b>3.18. Санитарный узел для сотрудников</b> (при наличии) нет(площадь, м <sup>2</sup> )
3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояни
нет
3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины
нет
3.20. Количество и состояние столовой посуды
3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл
3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл118,
3.20.3. Стаканов (кружек)
3.20.4. Ложек из нержавеющей стали100
3.20.5. Вилок из нержавеющей стали100,
3.20.6. Количество разделочных ножей10
3.20.7. Количество разделочных досок13
3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости 8

	ичество емкосте	-		` •		-		
имеющих	централизованно	й горячее водс	снабжен	ния), их объем	ная вместимост	ь (литры) _	водонагр	реватель, объемом
50 л., нов	ый							
3.21.	Количество	штатных	И	занятых	должнос	тей і	персонала	пищеблока
	3							3.21.
1. Налич	ие специального	профессиона	льного	образования	у сотрудников	пищеблон	ка и их к	валификационная
категория	подтверж	денные	докумен	тальные	данные	на	каждого	сотрудника)
	имеето	я						
Вывод о	соответствии/не	соответствии	школы	ной столовой	требованиям (	СанПиН 2	2.4.5.2409-0	8, рекомендации
					- ·			• •

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.

\_\_\_ Столовая МБОУ Октябрьская СОШ частично соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Необходимо приобрести:

- 1) Хлеборезательная машина 1 шт;
- 2) Машина посудомоечная 1 шт
- 3) Картофелечистка 1шт
- 4) Хлеборезательная машина 1шт
- 5) Электрополотенце

Лист технического паспорта здания школы - прилагается.

Директор МБОУ Октябрьская СОШ

Л.Н. Потапова

#### САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ

## столовой общеобразовательной организации МБОУ Октябрьская СОШ, филиал «Орловская ООШ» (сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации 658904, Алтайский край, Кулундинский р-он, с. Орловка, ул. Озерная 22А
1.1.3дание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)
1.1. Здание построено <u>по проекту</u> или приспосооленное (нужное подчеркнуть) 1.2. Количество этажей 2 .
1.3.Проектная мощность <u>56 учащихся.</u>
1.4. Фактическая наполняемость4
1.5.Количество смен1
2. Столовая
2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь34,4 кв.м
2.2. Количество посадочных мест 30 .
2.2. Количество посадочных мест30         2.3. Площадь на одно посадочное место1 м
2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и
дезинфицирующих средств (исключаются накрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на
какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол:
о 2 стола
о 6 стульев,
о на 4 человека 1 стол.
2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале1
2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале0
3. Пищеблок
3.1. По какому проекту построен пищеблок: работающий на сырье (имеет цеховое деление), доготовочная (минимальный набор помещений)
или буфет-раздаточная (нужное подчеркнуть).
<b>3.2. Общая площадь</b> (м²)16 кв.м
3.3. Складские помещения
<b>3.3.1.</b> Для сыпучих продуктов (при наличии) помещений нет.
3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и
низко-температурные холодильные шкафы) нет.
3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников нет.
<b>3.3.2. Складские помещения</b> для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии) нет (площадь, м²) нет

3.3.2.1. Количество, исправност	ъ (степень из	носа), объем и 1	назначение холодильнико	в (стелла	ажи, подтоварники, средн	етемпературные и
низко-температурные холодиль нет	ные шкафы)					
	ъем и	назначение	среднетемпературных	И	низко-температурных	 Холодильников
3.4. Овощной цех (первичной	обработки ог	кошей) (при нап	ичии) нахолится в горячем	 пеху		
3.4.1. Перечень находящего	-	· · ·	,	•	кололильного и лругог	го оборулования
(производственные столы, карто	_		±		1.0	осорудовины
3.4.2. Перечень, количество, и	назначение п	роизводственны	х столов, моечных ванн и	— и наличи	е раковины для мытья ру	к, степень износа
производственных столов и мое - стол производственный 1 шт	чных ванн		, in the second			,
3.5. Овощной цех (вторичной		кошей) (при нап	ччии) нет.			
3.5.1. Перечень находящегося в				олильног	о и лругого оборуловани	я (универсальный
механический привод или (и) он						()
нет	, 1	,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
3.5.2. Перечень, количество и н	назначение пр	оизводственны	х столов, моечных ванн и	и наличи	е раковины для мытья ру	к, степень износа
производственных	_	олов	И		моечных	ванн
нет						
3.6. Холодный цех (при наличии	і)нет	_(площадь, м <sup>2</sup> )_	нет			
3.6.1. Перечень находящегося						
весы, среднетемпературные хо		• '			-	
хранения необходимого объем		1 / /	•		` /	-
бактерицидная установка для о	-	• •	ечная ванна для повторно	эй обраб	отки овощей, не подлежа	щих термической
обработке, зелени и фруктов и д	ір.), степень и	х износа				
нет						
3.5.2. Перечень, количество и н			х столов, моечных ванн и	и наличие	е раковины для мытья ру	к, степень износа
производственных	СТ	олов	И		моечных	ванн
HeT						,
3.7.1. Перечень находящегося весы, среднетемпературные и	, при необх	кодимости, низ	вкотемпературные холоді	ильные	шкафы (в количестве,	обеспечивающем
возможность соблюдения «това	прного соседс	тва» и хранени	я необходимого объема п	ищевых	продуктов), электромясор	рубка, колода для
разруба мяса, и др.), степень их	износа					
нет					3.	7.2. Перечень,
количество и назначение произ	зводственных	столов, моечн	ых ванн и наличие раков	зины для	і мытья рук (производств	зенные столы для

разделки	мяса, нет	рыбы	и пті	ицы),	степень	износа	производстве	енных	столов	И	моечных	ванн
весы, сред	ыбный цех чень находя нетемператусь соблюден	ищегося в и урные и, иия «товарн	исправном при необного сосед	и состоян бходимост (ства» и х	ии электро ги, низкот	технологич емпературн	еского, холодилые холодильно холодильно объема пищен	ые шкаф	ы (в кол	ичеств	е, обеспечив	ающем
	ние произво,	дственного				и наличии костей), ем	) <u>нет</u> кость для обраб дать	отанного	яйца, рако	вина дл		(нужное иснения)
_	нень находя	щегося в и весы, пекар	справном	состояни	_	ехнологиче	г ского, холодиль вания муки и др	-			ния (тестоме	сильная
3.9.2. Переч	нень, количе венных			іроизводс <sup>.</sup> столов	гвенных ст	толов, моеч	ных ванн и нал		овины для моечных	КАТІАМ	рук, степень	износа ванн
весы, средн	овочный цо ечень наход нетемперату	ех (при нали (ящегося в урные и ні	исправно изкотемпе	м состоян ратурные	ии электро холодиль	отехнологи ные шкафь	нет неского, холоди и (в количество овощерезка и др	е, обеспе	чивающем	возмо		
3.10.2. Пере производств	•	нество и на		производо столов	ственных с	толов, моеч	иных ванн и нал	-	овины для моечных	МЫТЬЯ	_ прук, степень	износа ванн
оборудован - производо	цение для на премый сто ия и произватвенный сто хранения ханоса 0 %	л, хлеборез одственных ол 1 шт; леба 1 шт;	вательная з х столов, і	машина, п при отсутс	икаф для хј ствии указа	ранения хле ть место дл	ба, раковина дл я хранения наро	-	•	гепень	- износа	

3.12.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, ход						
плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы,						
пароконвектомат и др.), степень из износа						
- Холодильник Indesit – 1 шт;						
- Плита электрическая промышленная 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП4ШІ	$\underline{\mathbf{H}}(\mathbf{u}) - 4 \mathbf{m} \mathbf{r}$					
<u>- Степень износа 20 %</u>						
3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн	н и наличие раковины для мытья рук, степень износа					
производственных столов и моечных ванн	1 , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					
• 3 производственных стола,						
• 2 моечных ванн,						
• степень износа 0 %						
<b>3.13. Раздаточная зона</b> (при наличии) нет (площадь, м <sup>2</sup> )						
3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, хол						
первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.						
3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, хол	10 \ 1					
первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.	.), степень их износа					
	DUIANNA NOT					
<b>3.14. Моечная для мытья столовой посуды</b> (при наличии) отдельного поме 3.14.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, произ	<u></u>					
столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столов	· •					
посуды, его вместимость, раковины	для мытья рук					
нет	17					
3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) нет (п.	лощадь, м <sup>2</sup> ) <u>нет</u>					
3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн,	стеллажа, раковины для мытья рук					
нет						
1	цится в горячем цехе.					
3.16.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, х	10 10					
холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами и др.	7:					
Электроплита 1 шт, состояние новое; холодильник 1 шт, состояние новое., степ						
3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и <b>3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной</b> (при наличии) находится в горячем цехе	1.					
олги посудомостная оуфста-раздаточной (при наличии) находится в торячем цехе	•					

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 ст	эловой
посуды, раковины для мытья рук	
Ванна моечная 2хсекционная – 1 шт	
Раковина для мытья рук – 1 шт	
Стеллаж для хранения столовой посуды – 1 шт.	
•	
<b>3.18. Санитарный узел для сотрудников</b> (при наличии) <u>есть</u> (площадь, м <sup>2</sup> ) <u>4 кв.м</u>	
3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое сос	тояние
3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их пр	инины
3.20. Количество и состояние столовой посуды	
3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл10,	
3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл	
3.20.3. Стаканов (кружек)	
3.20.4. Ложек из нержавеющей стали10	
3.20.5. Вилок из нержавеющей стали10,	
3.20.6. Количество разделочных ножей5	
3.20.7. Количество разделочных досок5	
3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости6	
3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, им	
централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры)водонагреватель, объемом 15 л., новы	ıй <u> </u> -
Водонагреватель накопительного типа	10
Л	
3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока :	
1 человек.	
3.21.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная кат	егория
	удника)
HeT	
Вывод о соответствии/несоответствии школьной столовой требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, рекомендации по прово	
реконструкции, капитального (косметического) ремонта, закупке недостающего технологического и холодильного оборудо	зания,
столовой и кухонной посуды и пр.	

К Санитарному паспорту необходимо приложить копию листа технического паспорта здания школы, где отображены помещения столовой.

#### САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ

# столовой общеобразовательной организации МБОУ Октябрьская СОШ, филиал Троицкая ООШ

(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации 658904 Алтайский край Кулундинский район с. Троицк ул. Молодёжная
14
1.1.Здание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)
1.2.Количество этажей <u>2</u>
1.3.Проектная мощность50
1.4. Фактическая наполняемость18
1.5.Количество смен1
2. Столовая
2.1. Обеденный зал (типовой, <u>приспособленный</u> ) (нужное подчеркнуть), общая площадь34.2
2.2. Количество посадочных мест30
2.3. Площадь на одно посадочное место1.14
2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих
и дезинфицирующих средств (исключаются накрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов
или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол: Обеспеченность
столовой мебелью с покрытием $-0$ , столов $-6$ , стульев $-24$ , $6$ посадочных мест на один обеденный стол- $4$
2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале <u>0</u>
2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале0
3 <u>. Пищеблок</u>
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)80,5
3.3. Складские помещения
<b>3.3.1. Для сыпучих продуктов</b> (при наличии) нет(площадь, м <sup>2</sup> ) нет

3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы)
<b>3.3.2. Складские помещения</b> для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии)нет(площадь, м²)нет
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 нет
3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) место в доготовочном цехе (площадь, м²)
3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) нет (площадь, м <sup>2</sup> ) нет
3.5.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого
оборудования (универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник и др.), степенн
их износа
нет
3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья
рук, степень износа производственных столов и моечных ванк

		_нет					
3.6.1. Гоборудов возможнуниверса обеззара зелени и	одный цех (при нал Перечень находяц вания (контрольн пость соблюдения альный механиче живания воздуха, фруктов и др.), ст	цегося в испра ые весы, средна и «товарного с сский привод моечная ванна д епень их износа	вном состояни етемпературные оседства» и х или (и) овощ	и электротехноло холодильные ши ранения необход ерезательная маг	кафы (в коли имого объем пина, бактер	ичестве, обест а пищевых ицидная уста	іечивающем продуктов), ановка для
3.6.2. Пе	еречень, количеств степень	во и назначение износа		ых столов		ичие раковинь моечных	л для мытья ванн
3.7.1. Гоборудог шкафы (объема годовны Стол про 3.7.2. Пе (произвованн Стол пр	сорыбный цех (при Перечень находяць вания (контрольный (в количестве, обе пищевых продукто ризводственный — износа оборудован одственные столы оизводственный — износа оборудован износа оборудован	цегося в испра ые весы, среднет спечивающем во в), электромясору 0,5 шт ния 10 % о и назначение пр для разделки мя 0,5 шт	вном состояни емпературные изможность соблубка, колода для роизводственных	и электротехноло	огического, хости, низкотем о соседства» о оседства» о оседства о оседства о оседства оседст	пературные х и хранения не износа е раковины дл	олодильные обходимого ия мытья рук
3.8.	Помещение нет	(место)	для	обработки	яиц	(при	наличии)
3.8.1. На для	аличие производст мытья	венного стола, т рук	рех моечных ваг (нужное	нн (емкостей), емк подчеркнуть	ость для обра и	ботанного яйц дать	ца, раковина пояснения)

нет
<b>3.9. Мучной цех</b> (при наличии) нет (площадь, м²) нет 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 нет
3.9.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн нет
3.10. Доготовочный иех (при наличии)1 (площадь, м²)34,9
<b>3.12. Горячий цех</b> (при наличии) нет (площадь, м²) нет

	-	-	ном состоянии электротех				
	` -		ктрическая сковорода, дух	` -	_	ктропривод для	готовой
продукц	ции, электрокотел	контрольные в	весы, пароконвектомат и д	р.), степень из и	зноса		
	нет						
3.12.2. П	Іеречень, количес		ие производственных сто		анн и нали	чие раковины дл	RATIAM RI
рук,	степень	износа	производственных	столов	И	моечных	ванн
	нет						
			то в доготовочном цехе (				
	-	-	ном состоянии электротех			1 0	
оборудо	вания (мармиты д	іля первых, вто	рых и третьих блюд и хол	одильным прила	вком (витр	иной, секцией) и	др.),
	их износа						
-	оизводственный -						
	износа оборудов						
3.14. Mo	ечная для мыть	я столовой пос	<b>суды</b> (при наличии) <u> </u>	(площадь, м	$(1^2) _{11,4}$		
3.14.1.	Наличие находя	щейся в исп	равном состоянии пос	удомоечной ма	шины, пр	оизводственного	стола,
			повой посуды, двухсекци				
			хранения столовой посуд		_		
- двухс	екционная ванна	<ul> <li>для мытья ст</li> </ul>	еклянной посуды и столо	овых приборов-	2шт, стелл	аж (шкаф) для х	кранения
столово	<u>й посуды – 1 шт</u>						
Степень	износа оборудов	<u>ания 30 %</u>					
3.15. Mo	ечная для мыть	я кухонной по	<b>суды</b> (при наличии) нет	(плош	(адь, м <sup>2</sup> )	нет	
3.15.1.	Наличие произ	водственного	стола, двух моечных	ванн, стелла	жа, раков	вины для мыт	зья рук
3.16. Пр	оизводственное	помещение бус	<b>фета-раздаточной</b> (при на:	личии)	нет	_(площадь, $M^2$ )	нет
3.16.1.	Перечень наход	ящегося в и	справном состоянии эл	ектротехнологич	еского, хо	олодильного и	другого
оборудо	вания (электропл	ита, холодильн	ные шкафы (не менее дву	х), раздаточную	, оборудова	нную мармитам	и и др.),
степень	их износа						
		H	ет				
3.16.2. П	Геречень, количес		ие производственных сто				катым кы
рук						_	

3.21.1. Наличие	специального проф	рессионального образования	я у сотрудников	пищеблока	и их квал	ификационная
категория	(подтвержденные	документальные	данные	на ка	іждого	сотрудника)
нет						

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.

<u>Столовая МБОУ Октябрьская СОШ, филиал Троицкая ООШ частично соответствует требованиям СанПиН</u> 2.4.5.2409-08. Необходимо приобрести:

- 1) Холодильник среднетемпературный 1 шт;
- 2) Хлеборезательная машина 1 шт;
- 3) Шкаф для хранения хлеба 1 шт.;
- 4) Шкаф пекарский 1 шт
- 5) Машина посудомоечная 1 шт
- 6) Прилавок для первых и вторых блюд-1шт,
- 7) Прилавок для холодных блюд 1 шт,
- 8) Шкаф холодильный среднетемпературный 1 шт
- 9) Стол производственный 1шт
- 10) Ванна моечная 1 шт
- 11) картофелечистка 1шт
- 12) контрольные весы-1шт
- 13) хлеборезательная машина 1шт
- 14) Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл- 20шт
- 15) Вилок из нержавеющей стали 20 шт
- 16) разделочных досок 6шт
- 17) разделочных ножей 3шт

Лист технического паспорта здания школы - прилагается.

still

Директор МБОУ Октябрьская СОШ

Л.Н. Потапова