

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
столовой общеобразовательной организации
МБОУ Октябрьская СОШ

(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) 658915, Алтайский край, Кулундинский р-он, п. Октябрьский, ул. Свердлова 13

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

1.2. Количество этажей 2.

1.3. Проектная мощность 75 учащихся.

1.4. Фактическая наполняемость 125.

1.5. Количество смен 2.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 99,1 кв.м.

2.2. Количество посадочных мест 72.

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 зале 3

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале 0

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) 37,8 кв.м

3.3. Складские помещения

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

3.3.2. Складские помещения 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) _____ нет _____

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

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м²) _____ 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%

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) совмещен с горячим цехом (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

_____ 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 _____

3.6. Холодный цех (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, 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) 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, 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

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

3.10. Доготовочный цех (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, 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 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, 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)
нет

3.12. Горячий цех (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- м³ - 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 %

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, 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

нет

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м²) нет _____

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук
нет _____

3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) совмещен с горячим цехом (площадь, м²) 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 износа _____ нет _____

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук _____ нет _____

3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной (при наличии) _____ нет _____ (площадь, м²) _____ нет _____

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
двухсекционная ванна– для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, 1 раковина для мытья рук, степень износа -10 %

3.18. Санитарный узел для сотрудников (при наличии) _____ нет _____ (площадь, м²) _____

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние
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 _____ 120 _____,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл _____ 118 _____,

3.20.3. Стаканов (кружек) _____ 93 _____,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали _____ 100 _____,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали _____ 100 _____,

3.20.6. Количество разделочных ножей _____ 10 _____.

3.20.7. Количество разделочных досок _____ 13 _____.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости _____ 8 _____.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры) ___водонагреватель, объемом 50 л., новый_____

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока
_____3_____3.21.

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

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) Хлебозерезательная машина – 1 шт;
- 2) Машина посудомоечная – 1 шт
- 3) Картофелечистка – 1шт
- 4) Хлебозерезательная 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. Здание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)

1.2. Количество этажей 2.

1.3. Проектная мощность 56 учащихся.

1.4. Фактическая наполняемость 4.

1.5. Количество смен 1.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 34,4 кв.м.

2.2. Количество посадочных мест 30.

2.3. Площадь на одно посадочное место 1 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:

- 2 стола
- 6 стульев,
- на 4 человека 1 стол.

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале 1

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале 0

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) 16 кв.м

3.3. Складские помещения

3.3.1. 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.

3.3.2. Складские помещения 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)

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

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) находится в горячем цеху.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа

нет
3.4.2. 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

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) нет.

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

3.6. Холодный цех (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

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

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

нет
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
нет

3.7. Мясорыбный цех (при наличии) нет (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 – нет.

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

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения)

нет

3.9 Мучной цех (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 цех (при наличии) нет (площадь, м²) нет

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

нет

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) место в горячем цеху.

(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)

- производственный стол 1 шт;
- шкаф для хранения хлеба 1 шт;
- степень износа 0 %

3.12. Горячий цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 10 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 из износа

- Холодильник Indesit – 1 шт;

- Плита электрическая промышленная 4-х конфорочная с жарочным шкафом ЭП4ШН(ц) – 4 шт,

- Степень износа 20 %

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

- 3 производственных стола,
- 2 моечных ванн,
- степень износа 0 %

3.13. Раздаточная зона (при наличии) нет (площадь, 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 – нет.

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
нет

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) отдельного помещения нет.

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

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) нет (площадь, м²) нет

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук
нет

3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) находится в горячем цехе.

3.16.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электрочайник, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами и др.), степень их износа
Электрочайник 1 шт, состояние новое; холодильник 1 шт, состояние новое., степень износа 0 %.

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук нет.

3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной (при наличии) находится в горячем 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 столовой посуды, раковины для мытья рук

Ванна моечная 2хсекционная – 1 шт

Раковина для мытья рук – 1 шт

Стеллаж для хранения столовой посуды – 1 шт.

3.18. Санитарный узел для сотрудников (при наличии) _____ есть _____ (площадь, м²) 4 кв.м

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние _____ туалет _____

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 _____ 10 _____,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл _____ 10 _____,

3.20.3. Стаканов (кружек) _____ 10 _____,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали _____ 10 _____,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали _____ 10 _____,

3.20.6. Количество разделочных ножей _____ 5 _____.

3.20.7. Количество разделочных досок _____ 5 _____.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости _____ 6 _____.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованное горячее водоснабжение), их объемная вместимость (литры) _____ водонагреватель, объемом 15 л., новый _____ -
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 категория (подтвержденные _____ документальные _____ данные _____ на _____ каждого _____ 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.

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 2.

1.3. Проектная мощность 50.

1.4. Фактическая наполняемость 18.

1.5. Количество смен 1.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 34.2.

2.2. Количество посадочных мест 30.

2.3. Площадь на одно посадочное место 1.14.

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 0

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале 0

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) 80,5

3.3. Складские помещения

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

3.3.2. Складские помещения 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)

нет

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) 1.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа

стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

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

стол производственный (для первичной обработки овощей) – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии) __нет__ (площадь, м²) __нет__

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

3.6. Холодный цех (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

нет

3.6.2. 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) место в доготовочном цехе (площадь, м²) 1

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

Стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

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

Стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

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

нет

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения)

нет

3.9. Мучной цех (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 цех (при наличии) 1 (площадь, м²) 34,9

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

Плита электрическая промышленная 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПКЭ – 4ПР – (подлежит замене) 70 % износа, жарочный шкаф – (подлежит замене) 80% износа, 1 холодильник БИРЮСА, объемом 16,0- м³ - 30% 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

Стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) место в доготовочном цехе (площадь, м²) 1

(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)

Стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

3.12. Горячий цех (при наличии) нет (площадь, м²) нет

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 из износа

нет

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

нет

3.13. Раздаточная зона (при наличии) место в доготовочном цехе (площадь, м²) 2

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

Стол производственный – 0,5 шт

Степень износа оборудования 10 %

3.14. Моечная для мытья столовой посуды (при наличии) 1 (площадь, м²) 11,4

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- 2шт, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды – 1 шт

Степень износа оборудования 30 %

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии) нет (площадь, м²) нет

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук

нет

3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной (при наличии) нет (площадь, м²) 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 износа

нет

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук

нет

3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной (при наличии) _____ нет _____ (площадь, м²) _____ нет _____

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
нет

3.18. Санитарный узел для сотрудников (при наличии) _____ нет _____ (площадь, м²) _____ нет _____

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние
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 _____ 20 _____,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл _____ 0 _____,

3.20.3. Стаканов (кружек) _____ 20 _____,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали _____ 20 _____,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали _____ 0 _____,

3.20.6. Количество разделочных ножей _____ 5 _____.

3.20.7. Количество разделочных досок _____ 2 _____.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости _____ 1 шт по 0,2; 1 шт 0,15; _____.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованное горячее водоснабжение), их объемная вместимость (литры) _____ 1 водонагреватель на 50 литров _____

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока
_____ один _____

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

Столовая МБОУ Октябрьская СОШ, филиал Троицкая ООШ частично соответствует требованиям СанПиН 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) Вилки из нержавеющей стали – 20 шт
- 16) разделочных досок – 6шт
- 17) разделочных ножей – 3шт

Лист технического паспорта здания школы - прилагается.

Директор
МБОУ Октябрьская СОШ



Л.Н. Потапова