

**САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ**  
**столовой общеобразовательной организации**  
**МБОУ «Луговская СОШ»**

(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

**1. Адрес общеобразовательной организации** (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) Алтайский край, Каменский район, с. Луговое, ул. Школьная, 2

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

1.2. Количество этажей 2.

1.3. Проектная мощность 180.

1.4. Фактическая наполняемость 78.

1.5. Количество смен 1.

**2. Столовая**

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 118 кв. м.

2.2. Количество посадочных мест 60.

2.3. Площадь на одно посадочное место 1,96

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 количество столов: 6; и 4 сломаны, кол-во стульев - 60

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 (м<sup>2</sup>)** 64,5

**3.3. Складские помещения**

**3.3.1. Для сыпучих продуктов** (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 6 кв.м .

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

В складе холодильника нет; шкафы – 3; столы – 2; весы – изношенность 99%

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) склад овощей (площадь, м<sup>2</sup>) бкв. м.

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

В складе холодильника нет, столы -2; стеллажей нет.

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

**3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей)** (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>)8,82.

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

Холодильников – нет, овощерезки – нет, картофелечистки – 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

1 разделочный стол; 2 раковины для мойки овощей, 1 раковина для мытья рук. Состояние удовлетворительное

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

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) нет (площадь, м<sup>2</sup>)\_\_\_\_\_

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, м<sup>2</sup>)10,08

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 рубки мяса, и др.), степень их износа

2 морозильные камеры - 1 среднетемпературный - состояние удовлетворительное; 1 низкотемпературный - состояние - изношенность 90%, ржавчина. электромясорубка - 1 в нерабочем состоянии; колода для рубки мяса;

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 производственных стола, две моечные ванны, 1 раковина для мытья рук.

**3.8. Помещение (место) для обработки яиц (при наличии) находится в мясном цехе**

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения) , имеется 4 таза для обработки яиц.

**3.9. Мучной цех** (при наличии) нет (площадь, м<sup>2</sup>) оборудовано место в горячем цехе.

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 тестомесильная машина – состояние хорошее; стол – состояние хорошее, пароконвектомат – требует ремонта.

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) нет (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

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) нет (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) Стол в раздаточной зоне – состояние – изношен на 80%

**3.12. Горячий цех** (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 12,6

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 - Электрическая плита с духовым шкафом - 2 шт. состояние – требует ремонта ( не работают 2 конфорки и 1 духовой шкаф) пароконвектомат – требует ремонта.

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн производственных столов – 4; 2 стола металлические – состояние хорошее, 2 стола в изношенном состоянии, раковина для мытья рук.

**3.13. Раздаточная зона** (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 4

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 Мармит – 1 , состояние – хорошее; холодильник – 1 состояние – изношен на 70%, подсобный стол для 3 блюда – изношен. Рольставни - требуют ремонта

**3.14. Моечная для мытья столовой посуды** (при наличии) 1 (площадь, м<sup>2</sup>) 12 совмещена с моечной для кухонной посуды.

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 1 - трехсекционная ванна; 1 двухсекционная ванна, 2 подсобных стола, сушилки для посуды – 4 в изношенном состоянии, 2 моечных ванны для кухонной посуды, 1 стеллаж для кухонной посуды, 1– электроводонагреватель –80 л.

**3.15. Моечная для мытья кухонной посуды** (при наличии) \_\_\_\_\_ (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_

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

**3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной** (при наличии) нет (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

3.17.1. 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) 1(площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_ 3

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние совмещенный санузел – туалет, душевая. Состояние – удовлетворительное, электроводонагреватель требует ремонта

**3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины** Электромясорубка –износ деталей, электроводонагреватель – требует замены тена, фильтр для пароконвектомата – заводской брак. Плита – замена тен, переключателя режима.

**3.20. Количество и состояние столовой посуды**

3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл 40,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл 45,

3.20.3. Стаканов (кружек) 35,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали 35,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали 28,

3.20.6. Количество разделочных ножей 11.

3.20.7. Количество разделочных досок 11.

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 –электроводонагреватель: 2, 1 -60л, 1-80л

**3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока** 1 – ставка – повар, 0, 5 ставки – рабочая кухни;

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

Повар – имеет 4 разряд, КГОУНПО «Профессиональное училище №85» 2008 г. - рабочая кухни - повар – 3 разряд – свидетельство Краевое государственное бюджетное профессиональное учреждение «Барнаульский техникум индустрии питания и сферы обслуживания» г. Барнаул – 2015 г.

