

МБОУ Красноармейская СОШ

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ**

2014-2015 учебный год

Паспорт пищеблока МБОУ Красноармейской СОШ

- Юридический адрес: Ростовская область, Орловский район, поселок Красноармейский, улица Кирова 37.
- Фактический адрес: Ростовская область, Орловский район, поселок Красноармейский, улица Кирова 37.
- Проектная мощность школы 450
- Количество учащихся: 390
- Количество смен 1
- Охват горячим питанием:
 1. Завтраками - 220
 2. Обедом - 177
- Количество детей, обеспеченных льготным питанием:

Завтрак - 156 человек
Обеды (ФГОС, ГПД) - 152 человека
- Технологический процесс: работа на сырье
- Форма организации питания: муниципальный контракт с ОАО «Рынок»
- Меню, принцип составления: Десятидневное
- Ассортимент выпускаемой продукции:

1-е блюда (борщ, супы в ассортименте)
2-е блюда (из мяса, курицы, рыбы, овощные);
3-и блюда (чай, кофе, какао, соки, компоты, напитки);
Выпечка (дрожжевое тесто, пирожки (сладкие, с капустой, картошкой, яйцом), булочки, ватрушки, пицца, сосиска в тесте, слойки,)
- Салаты в ассортименте;
- Санитарно-техническое состояние столовой удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	на 1-ом этаже здания	Да
соблюдение точности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Да

загрузочная	Отдельный вход	Да
бытовые помещения для персонала	раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	Раздевалка для персонала
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники	да
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук	производственный стол, овощерезательная машина, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	Производственный стол, моечная ванна, овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, 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, контрольные весы,	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук

	раковина для мытья рук	
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), 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, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	производственные столы, 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, раковина для мытья рук, моечные ванны
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	Производственный стол, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, тестомесильная машина, пекарский шкаф
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой	конфорочные плиты, духовой (жарочный)

	и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.	шкаф, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармиты 3-х конфорочные и холодильным прилавком (витриной, секцией).
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	Производственный стол, посудомоечная машина, раковина для мытья рук, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для столовых приборов
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, одна моечная ванна, раковина для мытья рук
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м, окрашенные стены	Окрашенные стены
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	достаточно, промаркирован
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	В достаточном количестве
Условия хранения	стеллаж 0,5м от пола	стеллаж 0,5 м от пола

кухонной посуды		
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	посуда в шкафах , приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	115 м ² на 80
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	Да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артезианская; децентрализованная;	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения:	обязательное наличие электроводонагревателя	Централизованное, резерв: водонагреватель
Обеспечение холодным и горячим	производственные помещения пищеблока,	холодное водоснабжение, краны

водоснабжением	туалетная для персонала (с установкой кранов - смесителей)	без смесителей
Тип канализации:	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, оборудованные защитной арматурой
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется