

Паспорт пищеблока МБОУ Мечетинской СОШ

- Наименование юридического лица
МБОУ Мечетинская СОШ Зерноградского района
- Юридический адрес: 347750 Ростовская обл., Зерноградский рн.
ст. Мечетинская, ул. Ленина 68
- Фактический адрес: 347750 Ростовская обл., Зерноградский рн.
ст. Мечетинская, ул. Ленина 68
-
- Проектная мощность школы: 1076
- Количество смен: 1
- Санитарно-техническое состояние столовой: хорошее
- 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 поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
моечная	Двухсекционные мойки для посуды, посудомоечная машина	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, туалет для персонала
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Стеллажи, подтоварник, холодильный шкаф

Овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Производственные столы, картофелечистка, овощерезка, навесные полки, ванны моечные, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы электромясорубка, колода для разрубка мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	2 производственных стола, холодильные шкафы, электромясорубка, раковина для мытья рук, 2 моечные ванны. Облучатель бактерицидный
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.	Кондитерский стол, производственный стол. тестомесильная машина, пекарский шкаф, шкаф расстоечный, миксер планетарный, весы
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба,.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электродуховка, контрольные весы.	электрическая сковорода, пароконвектомат, 2 электроплиты 6-ти конфорн., электродуховка, производственные столы, полки навесные, раковина для мытья рук,
Раздаточная зона	Мармиты для первых,	Прилавок для 1-х

	вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	блюд, прилавков для 2-х блюд, прилавков для холодных блюд, прилавков для приборов, прилавков нейтральный. Тележка сервировочная
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.	Стол для сбора отходов, стол для грязной посуды, стол для чистой посуды, ванны моечные, водонагреватель проточный, машина посудомоечная, стеллаж для сушки посуды, раковина для мытья рук,
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	облицовочная плитка
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	обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	стеллажи 0,2 м от пола
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	На стеллажах,
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	1 кв.м на одно посадочное место	142,1 м ² на 138 посадочных места

Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся:	1 кран на 20 посадочных мест	10 кранов, 3 электрополотенца
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	2 водонагревателя
Тип канализации: централизованное;выгреб.	выгреб	выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное - 6 окон и светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется