

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ
столовой общеобразовательной организации
МБОУ «Алтайская СОШ №2»
(сокращенное наименование общеобразовательного учреждения)

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание) 659653 Алтайский край, Алтайский район, с. Алтайское, ул. К. Маркса, 51

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

1.2. Количество этажей 2.

1.3. Проектная мощность 480 чел.

1.4. Фактическая наполняемость 531.

1.5. Количество смен две.

2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь 93,8 кв.м.

2.2. Количество посадочных мест 80.

2.3. Площадь на одно посадочное место 1,2 кв.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

Столовая обеспечена мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столов – 8 по 10 посадочных мест, стульев – 80.

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале 6

2.6. Количество электрополотенц при обеденном зале нет (бумажные 2)

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) 58,8 кв.м.

3.3. Складские помещения 22,8 кв.м.

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

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

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) 22,8 (площадь, м²)

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

2-среднетемпературных объёмом 285 куб. дм , исправных, после ремонта, 95% износа; 1 - среднетемпературный объёмом 0,56 куб. м; 2 - низкотемпературных холодильных шкафа объёмом 0,37 куб м, износ 0%; 1 - низкотемпературный холодильный шкаф объёмом 271 куб.дм. износ 80%.

Предназначены для кратковременного хранения охлажденной продукции. Длительно в среднетемпературных шкафах можно хранить герметично упакованную продукцию с длинным сроком хранения, соответствующим температурному режиму: напитки, бакалея, кондитерские изделия. Низкотемпературное оборудование используется для хранения замороженных продуктов, полуфабрикатов, овощей и фруктов.

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

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии) нет (площадь, м²) _____.

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

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

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

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, м²).

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) 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

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) нет

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) нет (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

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, 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

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, 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)

3.12. Горячий цех (при наличии) 58,8 кв.м (площадь, 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, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень износа:

1 - электрическая плита 6 конфорочная, степень износа 95%; 1 - электрическая плита 6 конфорочная, степень износа 0 %; 1 - духовой (жарочный) шкаф, степень износа 95%; 1 – электрокотел, степень износа 95%; 1 - пароконвектомат степень износа 95%; 1 - контрольные весы, степень износа 95 %; 1 - электромясорубка, степень износа 95%; 1 - овощерезательная машина, степень износа 95%; 1 - бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, степень износа 0 %;

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн: **7 - производственных столов, 5 – раковин для овощей, мяса, рыбы, гастрономии; имеется 1 - раковина для мытья рук. Степень износа – 70%**

3.13. Раздаточная зона (при наличии) 2 кв.м. (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: **1 – мармит, степень износа 50 %; 1 – холодильная витрина, степень износа 95 %; 1 - микроволновая печь, степень износа 95 %; 1 - контрольные весы, степень износа 95 %;**

3.14. Моечная для мытья столовой и кухонной посуды (при наличии) 9 кв.м. (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 **1 - посудомоечная машина, в исправном состоянии, после ремонта, степень износа 95 %; 1 - производственный стол, степень износа 95%; 1 - двухсекционная ванна, 3 – односекционных ванн, степень износа 70%,**

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

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

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

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

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) нет (площадь, м²)

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

3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины: неработающего технологического оборудования –нет.

3.20. Количество и состояние столовой посуды

3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл 100 шт. ,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл 100 шт.

3.20.3. Стаканов (кружек) 80 шт.

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали 80 шт.

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали 80 шт. ,

3.20.6. Количество разделочных ножей 18 шт. ,

3.20.7. Количество разделочных досок 12 шт. ,

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости:

Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 – 2 шт. и 0,25 –л - 4 шт., соусов - 100 г – 2 шт. , макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре - 200 г – 2 шт. , а также мерные ложки для порционирования жиров – 2 шт..

Столовая посуда требует систематической замены в связи с боем, со сколами и т.п.

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

2 –водонагревателя, в исправном состоянии, после 10 ремонтов, степень износа 98 %;

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока: 4 штатной единицы, 2 должности - 3 повара, 1 кухонный работник.

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

повара – среднее специальное образование, 3-4 разрядов.

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.

Для выполнения современных требований к школьным столовым необходимо:

1. Пристраивание нового современного, в соответствии с нормативами корпуса к имеющемуся зданию школы, со столовой вместимостью не менее 300 человек за перемену, чтобы своевременно организовать питание (завтрак – обед) и со всеми необходимыми помещениями для готовки, хранения и т.п.
2. Необходима замена технологического и холодильного оборудования срок эксплуатации, которого более 10 лет, со степенью износа 70 -100 %.
3. Необходима замена кухонной и столовой посуды: кастрюль, чайников, тазов, тарелок, ложек и т.п.
4. Необходима установка системы вентиляции.
5. Необходимо овощехранилище.