

Утверждаю

директор ОСШИОД №4

«Болашак»

Турганбаева Г.К.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Паспорт пищеблока**

**образовательного учреждения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование юридического лица** |  | **Коммунальное государственное учреждение «Областная специализированная школа-интернат для одаренных детей №4 «Болашак города Степногорска», управления образования Акмолинской области**  |
| **Юридический адрес** |  | **Акмолинская область, г. Степногорск, здание №135** |
| **Фактический адрес** |  | **Акмолинская область, г. Степногорск, здание №135** |
| **Проектная мощность школы** |  | **189** |
| **Количество смен** |  | **1**  |
| **Санитарно-техническое состояние столовой** |  | **Удовлетворительное**  |

**Соответствие требованием санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Гигиенические параметры** | **Фактические величины** |
| **Условия для организации питания** |
| **Столовая, работающая на сырье** | Да  |
| **Соблюдение поточности технологических процессов** | Да  |
| **Кладовые**  | Да  |
| **Загрузочная**  | Да  |
| **Бытовые помещения для персонала**  | Персональная комната |
| **Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов** |
| **Склады**  | Да  |
| **Овощной цех (первичной обработки овощей)** | Один производственный стол, картофелеочистительная машина и двухсекционная ванна |
| **Овощной цех (вторичной обработки овощей) при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок** | Один производственный стол, универсальный механический привод, холодильник, раковина для мытья рук в овощном цехе |
| **Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок** | Одни производственный стол, контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (в количестве, обеспечивающие возможность соблюдения «Товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод и бактерицидная установка для обеззараживания воздуха и раковина для мытья рук |
| **Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок**  | Три производственных стола (мясной, рыбный, птица), среднетемпературный холодильный шкаф, электромясорубка, моечная ванна |
| **Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок** |  Три маркированные емкости для обработки яиц, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук |
| **Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок** | Производственный стол, промаркированный нож, промаркированная доска, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук |
| **Горячий цех** | Два производственных стола (сырой и готовой продукции), четырех конфорочная электроплита, электросковорода, духовой (жарочный) шкаф, протирочная машина, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| **Раздаточная зона** | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, секция для холодных блюд |
| **Моечная для мытья столовой посуды** | Производственный стол, четырехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж для чистой посуды |
| **Комната для приема пищи** | Нет  |
| **Отделка стен складских и производственных помещений** | Облицовочная плитка высотой 1,7м., моющее покрытие |
| **Перевозка продуктов питания осуществляется** | Специализированный транспорт организации- поставщиков пищевой продуктов |
| **Разделочный материал: достаточность, наличие маркировки, состояние** | Да |
| **Обеспеченность кухонной посудой** | Да  |
| **Условия хранения кухонной посуды**  | 2 стеллажа |
| **Обеспеченность столовой посудой**  | 1,5 комплекта |
| **Условия хранения столовой посуды, столовых приборов** | Стеллаж, приборы в кассетах ручками вверх. Заводское приспособление |
| **Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды** | Да  |
| **Характеристика обеденного зала: площадь, количество посадочных мест** | 0,7кв.м. на одно посадочное место90 посадочных мест |
| **Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и электросушилок, санитарно- техническое обеспечение пищеблока** | 2 крана, 2 электросушилки. |
| **Санитарно-техническое состояние сетей** | Удовлетворительное  |
| **Тип холодного водоснабжения: централизованное, артскважина, децентрализованное, привозная**  | Централизованное  |
| **Тип горячего водоснабжения: централизованное, автономное, наличие резервного источника горячего водоснабжения** | Централизованное, 2 электроводонагревателя  |
| **Фильтры доочистки воды (указать наличие)** | Нет  |
| **Обеспечение холодным и горячим водоснабжением** | Да  |
| **Тип канализации: централизованная, внутренняя канализация с очистительным сооружением, выгреб** | Централизованная  |
| **Отопление**  | Централизованное  |
| **Присоединение моечных ванн к канализационной сети** | Да  |
| **Вентиляция**  | Принудительная (механическая, электрическая) |
| **Освещение: естественное, искусственное** | Да  |
| **Размещение светильников** | Не размещаются |
| **Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи** | Имеется  |

**Штатное расписание**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во ставок | Разряд | Укомплектованность | Наличие оформление личной медицинской книжки |
| Повар  | 4 | 5 | 4 | Да  |
| Работник кухни | 4 | б/р | 4 | Да  |