**Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения**

* Наименование юридического лица МКОУ «Мишлешская СОШ»
* Юридический адрес 368700 с. Мишлеш Рутульский район, .
* Фактический адрес: с. Мишлеш.
* Проектная мощность школы 100
* Количество смен: 1
* 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 поточности технологических процессов | Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции | нет |
| моечная | Моечная для тары | да |
| кладовые | Для сухих продуктов, для овощей | Да |
| загрузочная | Отдельный вход | Да |
| бытовые помещения для персонала |  | шкафы для одежды |
| **Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов** | | |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) | да |
| Овощной цех (первичной 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 | 1 производственный стол, умывальники для мытья рук, моечные ванны-1шт. |
| Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук | Производственный стол, умывальник для мытья рук |
| Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (не менее двух), 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, контрольные весы, раковина для мытья рук | умывальник для мытья рук, контрольные весы, производственный стол |
| Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, 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 разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата. | 2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник, колода для разрубки мяса. |
| Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук. |  |
| Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок | Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки. | Производственный стол, умывальник для мытья рук, пекарский шкаф, стеллажи. |
| 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, умывальник для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук. | 4-двух конфорочные плиты, контрольные весы, умывальник., электрическая плита |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд 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, 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, раковина для мытья рук, одна моечная ванна |
| Моечная тары | Двухсекционная моечная ванна | да |
| Комната для приема пищи | Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук | да |
| Отделка стен складских и производственных помещений | Облицовочная плитка высотой 1,7м | покраска |
| 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 | стеллаж 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 | стол посуда на столе 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 | соответствует |
| Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока. | 1 кран на 20 посадочных мест | Да |
| Санитарно-техническое состояние сетей. | удовлетворительное | удовлетворительное |
| Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная; привозная. | централизованное | централизованное |
| Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения. | обязательное наличие электроводонагревателя | централизованное резерв: водонагреватель |
| Фильтры доочистки воды (указать наличие) |  | да |
| Обеспечение холодным и горячим водоснабжением | производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей) | холодное водоснабжение, краны без смесителей |
| Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб. | централизованная | выгреб |
| Присоединение моечных ванн к канализационной сети | посредством воздушного разрыва 20мм | нет |
| Освещение: естественное; искусственное. | естественное светильники, оборудованные защитной арматурой | нет |
| Размещение светильников | не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами | не размещаются |
| Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи | Имеется | Имеется |