**Паспорт**

**пищеблока МБОУ Гуляй-Борисовской СОШ**

* Наименование юридического лица

 ***МБОУ Гуляй-Борисовская СОШ Зерноградского района***

* Юридический адрес: 347723 Ростовская обл., Зерноградский рн.

 х.Гуляй-Борисовка, пер. 50 лет ВЛКСМ,1

* Фактический адрес: 347723 Ростовская обл., Зерноградский рн.

 х.Гуляй-Борисовка,пер. 50 лет ВЛКСМ,1

* 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 |
| **Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов** |
| Склады | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости) | Стеллажи, подтоварник, холодильники |
| 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, 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 разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук | 2 производственных стола, холодильники 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, миксер, 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, 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, электрокотел, контрольные весы. |  2 электроплиты 6-ти конфорн., производственные столы, полки насесные, раковина для мытья рук, |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией). | Прилавок для 1-х блюд, прилавок для 2-х блюд, прилавок для приборов. |
| 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, стеллаж для сушки посуды, раковина для мытья рук, |
| Отделка стен складских и производственных помещений | Облицовочная плитка высотой 1,7м | облицовочная плитка, 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 | 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 стелложах,  |
| 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 | 56,2 м² на 78 посадочных места |
| Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся:  | 1 кран на 20 посадочных мест | 2 крана, 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 |