

Нижегородская область
городской округ Перевозский
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Дубская основная школа"

Паспорт пищеблока
общеобразовательного учреждения

Паспорт пищеблока общеобразовательного учреждения

- Наименование юридического лица: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение городского округа Перевозский «Дубская основная школа»
- Юридический адрес: Российская Федерация, 607418, Нижегородская область, Перевозский район, село Дубское, ул. Центральная, ба
- Фактический адрес: Российская Федерация, 607418, Нижегородская область, Перевозский район, село Дубское, ул. Центральная, ба
-

Директор общеобразовательного учреждения –

Плеухина Елена Викторовна

(Ф, И, О, полностью)

телефон: 8-831-48-30-1-24

Ответственный за организацию питания

Заместитель директора по АХЧ Манякина Анжелика Владимировна

(должность - Ф, И, О, полностью)

В школе 9 классов-комплектов, 108 учащихся

Обучение осуществляется в одну смену.

Санитарно-техническое состояние столовой : хорошее

РАБОТНИКИ СТОЛОВОЙ:

№ п/п	Ф.И.О	должность
1	Апаева Алла Владимировна	Повар (5 разряд)
2	Гришина Ирина Александровна	Повар

НАЛИЧИЕ ДОКУМЕНТОВ:

- Цикличное десятидневное меню
- Приказ на утверждение цикличного меню
- Технологические карты
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции
- Инструкции по технике безопасности и охране труда при работе с оборудованием
- Журнал контроля качества питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Приказ о проведении инструктажа по технике безопасности и охране труда
- Приказ директора о проведении витаминизации третьих блюд
- Приказ о назначении ответственного за работу пищеблока
- Утвержденный список моющих средств
- План работы ответственного за организацию питания
- Программа производственного контроля
- План по предупреждению вспышек острых кишечных инфекций и заболеваний
- График дежурства учителей
- График посещения столовой
- СанПиНы

НАЛИЧИЕ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

1) Обеденный зал площадью 76,5 кв.м.

Количество посадочных мест — 36 мест

2) возле столовой (перед входом в обеденный зал) установлены 3 (три) умывальника с проточной горячей водой и 3 (три) электрополотенца.

2. Производственные помещения, их площадь.

1) Горячий цех – 45,5 кв.м.;

2) Посудомоечная – 12, кв.м;

3) Овощной цех – 8,8 кв.м;

4) Сырой цех (мясо, рыба) – 10,4 кв.м

5) Сырой цех для разделки курицы, яйцо-5,4 кв.м

6) Склад – 11,2 кв.м.

3. Назначение помещений

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
Посудомоечная	Моечная для посуды	Да
Складские помещения	Для сухих продуктов для охлажденных и замороженных	Да
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещения для	Раздевалка, туалет для	Вешалки для одежды

персонала	персонала.	
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук, холодильник для хранения овощей и фруктов	1 производственный стола, умывальник для мытья рук, моечные ванны-1шт, картофелеочистительная машина
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы) – не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник, контрольные весы, 1 моечная ванна, электромьясорубка.
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.	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита 4х конфорочная – 2шт, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд
Моечная для мытья посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна 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.	двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, раковина для мытья рук, водонагреватель электрический
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.
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 решетках приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены в посудомоечной
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
Тип холодного водоснабжения: централизованное.	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения: наличие источника горячего водоснабжения.	Своя котельная	Своя котельная
Фильтры очистки воды (указать наличие)		да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественные светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники, естественное.
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование оборудования	Заводской номер	Завод изготовитель	Год выпуска	Состояние и работоспособность оборудования
1	Машина протирачно-резательная МПР-350М	№ 779	Г.Баранович, Республика Беларусь	2012г.	Рабочее
2	Шкаф холодильный POLAIR CM 105-S	№ 878	Республика Мари Эл, г.Волжск	2007г.	Рабочее
3	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	№ 658	ООО «Элинокс», г.Чебоксары	2007г.	Рабочее
4	Сковорода электрическая СЭСМ-0,3Н	№ 2320	ЗАО «Тулаторгтехника»	2007г.	Рабочее
5	Водонагреватель POLARIS P100V	№ 00757	ФГПУ «ППО ЭВТ» г.Пенза	2008г.	Рабочее
6	Плита электрическая ПЭМ-4-010	№ 21974	Гомельский завод торгового машиностроения г. Гомель	2007г.	Рабочее
6	Плита электрическая ПЭМ-4-010	№ 21974	Гомельский завод торгового машиностроения г. Гомель	2007г.	Рабочее
7.	Морозильна камера POLAIR	№ А2526010 17	Республика Мари Эл, г.Волжск	2007г.	Рабочее
8.	Мармит электрический промышленный для первых блюд ПЭМС 70К	№ 4775	ООО «Чувашторгтехника»	2011г.	Рабочее
9.	Мармит электрический промышленный для первых блюд ПЭМС 70К	№ 5319	ООО «Чувашторгтехника»	2011г.	Рабочее
10.	Мармит электрический промышленный для	№ 555	ООО «ПищТех» г. Краснодар	2012г.	Рабочее

	первых блюд МЭП – 1.5				
11.	Холодильник Атлант КШД-256-0	№ 730144541	г. Красноярск	2007г	Рабочее
12.	Мясорубка МИМ-300	№ 9031	Г.Баранович, Республика Белорусь	2007г	Рабочее
13.	Машина для очистки корнеплодов МОК- 150У	№ 316	Г.Баранович, Республика Белорусь	2012г	Рабочее
14.	Холодильник «SAMSUNG»			2011г	Рабочее
16.	Весы фасовочные электронные М-ER 326F	№326200/ 188	Г.Москва	2015г.	Рабочее