

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Бильчирская средняя общеобразовательная школа



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ШКОЛЫ
Хартанова В.Б.

ПАСПОРТ
СТОЛОВОЙ
На 2022-2023 учебный год

С. Бильчир, 2022 г

- Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бильчирская средняя общеобразовательная школа»
- Юридический адрес: Иркутская область, Осинский район, с. Бильчир, ул. Хангалова, 1
- Фактический адрес: Иркутская область, Осинский район, с. Бильчир, ул. Хангалова, 1
- Проектная мощность школы: 250
- Фактически детей: 249
- Количество смен: 1
- Санитарно-техническое состояние столовой: удовлетворительное

Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук.	3 - четырех конфорочные плиты, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы,
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости,	Электромясорубка

<p>участок.</p> <p>(Мясорыбная зона в помещении горячего цеха)</p>	<p>низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны 2 производственных стола, умывальник для мытья рук, холодильник, колода для разрубки мяса.(не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата</p>	
<p>Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p> <p>(Зона первичной обработки овощей находится в помещении горячего цеха)</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, 1 производственный стол, умывальники для мытья рук, моечные ванны- 2шт.оборудован данный участок моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук</p>	<p>Картофелеочистительная машина</p>
<p>Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p> <p>(Зона для обработки яиц находится в помещении горячего цеха)</p>	<p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца.</p>
<p>Раздаточная зона</p>	<p>Мармиты для первых, вторых и</p>	<p>Имеется</p>

	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
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Нет
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	Нет
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 посудой	В достаточном количестве	Обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5 м от пола	Стеллаж 0,5 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта на каждое посадочное место
Условия хранения столовой посуды, столовых приборов	В шкафах на решетках, в кассетах ручками вверх	В шкафах на решетках, в кассетах ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены
Характеристика обеденного зала:	0,7 кв. м на одно посадочное место	90 посадочных мест

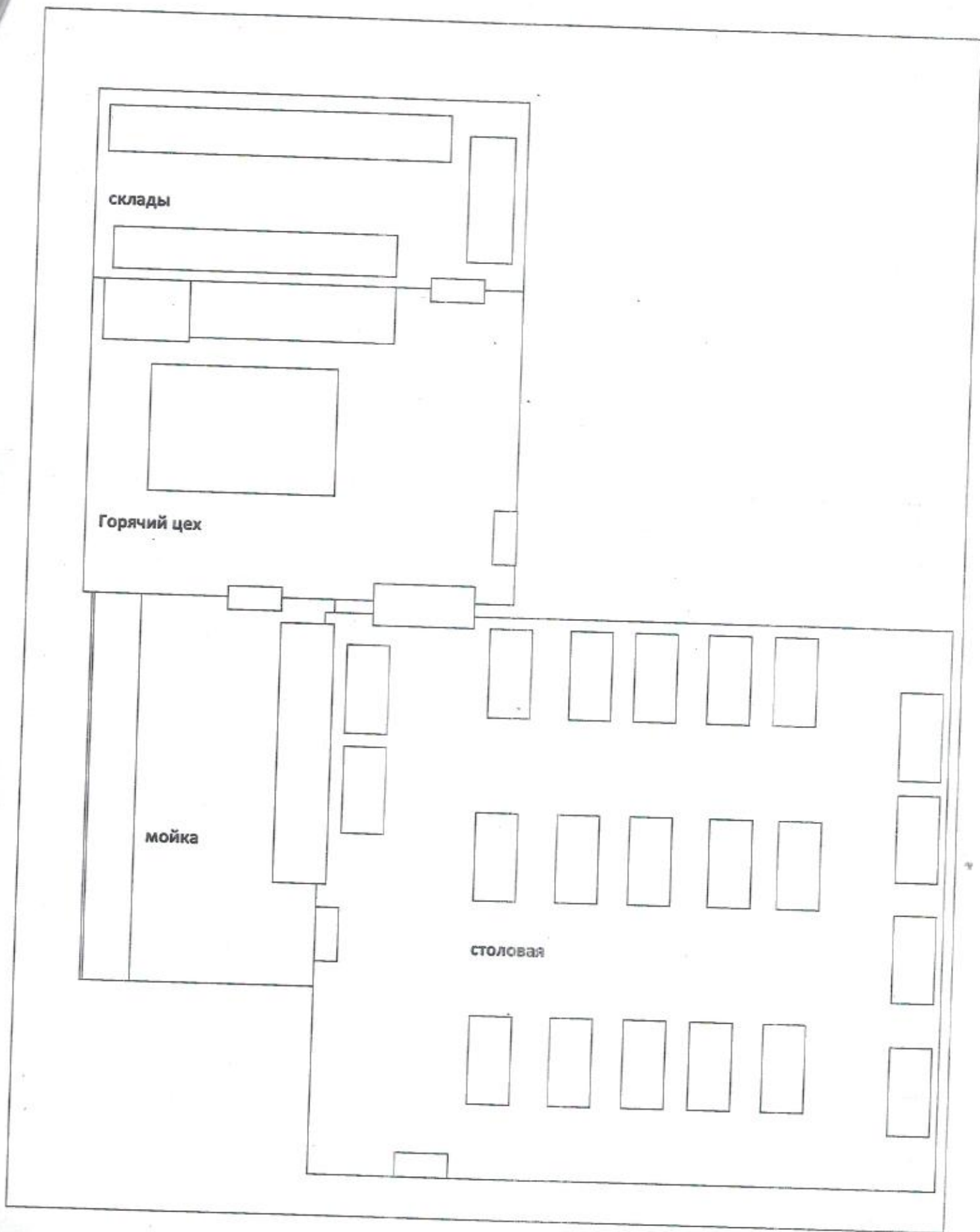
площадь, количество посадочных мест		
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек	1 кран на 20 посадочных мест	7 раковины для мытья рук
Санитарно- техническое состояние сетей	Удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное, артскважина, децентрализованная, привозная	Централизованное	Привозная
Тип горячего водоснабжения: централизованное, автономное, наличие резервного источника горячего водоснабжения	Обязательное наличие электроводонагревателя	Имеется
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		Нет
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	Имеется
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб	Централизованная	Выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20мм	Имеется

Освещение: естественное; искусственное	Естественные светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники, естественное освещение
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Укомплектованная аптечка для оказания первой медицинской помощи	Имеется

- Питание обучающихся организовано: с предварительным накрытием на 90 посадочных мест
- Имеется в наличии документация:
 1. Предварительное меню на 12 дней
 2. Технологические карты блюд
 3. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
 4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
 5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
 6. Журнал температурного режима холодильного оборудования
 7. Журнал неисправности технического состояния оборудования
 8. Журнал здоровья
 9. Журнал контроля за рационом питания
 10. Договор на услуги по вывозе и утилизации ТБО и ПО от 09.11.2019г
 11. Договор от 10 января 2020г ИП Согнонова Е.Б. (продукты питания)
 12. Договор от 09 января 2020г ИП Согнонова Е.Б. (молоко)
 13. Договор от 09.01.2020г ИП Патаева В.Д.
 14. Договор поставки от 05.02.2020г КФХ Дамбуев М.И.
 15. Договор розничной купли-продажи товаров от 18.11.2019г ИП Воронова В.С.
 16. Договор поставки питьевой (бутилированной, для спенсеров) воды от 13 января 2020г ИП Согнонова Е.Б.

План-схема столовой прилагается (приложение 1)

План – схема столовой МБОУ «Бильчирская СОШ»



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бильчирская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Бильчирская СОШ»)

Справка
о состоянии холодильного и технологического
оборудования столовой

на 2022-2023 учебный год

В наличии имеется:

1. Холодильник «Бирюса»
2. Морозильная камера «Бирюса»
3. Морозильный ларь «Бирюса»
4. Холодильник промышленный «POLAIR»
5. Электроплита промышленная 4-х конфорочная с духовкой
6. Электроплита промышленная 4-х конфорочная с духовкой
7. Электромармит для первых блюд
8. Жарочный шкаф
9. Картофелечистка
10. Электромясорубка
11. Весы электронные

Имеющиеся оборудования находятся в исправном состоянии.

Электромонтер школы



Кунгуров К.П.

01.08.2022