

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа № 3»
Кулундинского района Алтайского края**

**Утверждаю:
директор
МБОУ «Кулундинская СОШ №3»
Т.А. Чугреева**



**САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа №3»
Кулундинского района, Алтайского края**

1. Адрес общеобразовательной организации (заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание).

- Алтайский край, с. Кулунда, ул. Ломоносова 10

1.1. Здание построено по проекту или приспособленное (нужное подчеркнуть)

1.2. Количество этажей – 3 эт.

1.3. Проектная мощность – 700 чел.

1.4. Фактическая наполняемость - 460 чел.

1.5. Количество смен - 1.

2. Столовая.

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть), общая площадь - 107,4 м²

2.2. Количество посадочных мест - 120.

2.3. Площадь на одно посадочное место - 0,89 м²

2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (исключаются покрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол.

- столов 20 штук,

- стульев 120 штук,

- стол на 6 человек.

2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале - 4 шт

2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале - 1шт.

3. Пищеблок.

3.1. По какому проекту построен пищеблок: работающий на сырье (имеет цеховое деление), доготовочная (минимальный набор помещений) или буфет-раздаточная (нужное подчеркнуть).

3.2. Общая площадь (м²) - 94,9 м²

3.3. Складские помещения

3.3.1. Для сыпучих продуктов - 1, площадь (м²) - 6,6 м²

3.3.1.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы).

Стеллажи 3шт. Исправны, износ 10%. Холодильников в данном помещении нет.

3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низкотемпературных холодильников.

- Количество - 0.

3.3.2. Складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов 1, площадь 7,5 м².

3.3.2.1. Количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы).

- Камера холодильная низкотемпературная - 1 шт., износ 10%, объём 0,7 м³, хранения мяса.

- Камера холодильная среднетемпературная – 1 шт., износ 10%, объём 0,7 м³, хранение мясных и рыбных заготовок.

- Холодильник бытовой 2х камерный №1 – 1 шт., износ 40%, морозильная камера -рыба, объём 0,12м³, холодильная камера – готовая продукция, объём – 0,16 м³.

- Холодильник бытовой 2х камерный №2 – 1 шт., износ 40%, морозильная камера - масло сливочное, объём 0,05м³. Холодильная камера – молочная продукция, объём – 0,36 м³.

- Стол для выкладки продукции, износ 40%.

- Контрольные весы 1 шт., электронные.

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низкотемпературных холодильников.

- Камера холодильная низкотемпературная - 1 шт., объём 0,7 м³, хранения мяса.

- Камера холодильная среднетемпературная – 1 шт., объём 0,7 м³, хранение мясных и рыбных заготовок.

3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей) (при наличии): 1, площадь (м²) 9.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электро-технологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа.

- Картофелечистка 1 шт., износ – 30%

- Овощерезка 1 шт., износ – 30%

- Производственный стол 1 шт., износ – 20%

3.4.2. Перечень, количество, и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Производственный стол, 1 шт., назначение – подготовка сырых овощей, износ – 20%

- Раковина для мытья рук 1 шт., износ – 50%

3.5. Овощной цех (вторичной обработки овощей) (при наличии), площадь (м²) .

- данного помещения нет.

3.5.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого

оборудования (универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник и др.), степень их износа.

- Помещения нет.

3.5.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Помещения нет.

3.6. Холодный цех.

-Отдельного цеха нет.

- Холодильное оборудование расположено в складском помещении (пункт 3.3.2.)

3.6.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (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 и др.), степень их износа.

- Оборудование расположено в складском помещении (пункт 3.3.2.)

3.6.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Отдельного цеха нет.

3.7. Мясорыбный цех (при наличии) - 1, площадь (м²) 14,3

3.7.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (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, и др.), степень их износа.

- Электромясорубка 1 шт., износ 50%.

- Контрольные весы 1 шт., износ 50%.

- Колода для разруба мяса 1 шт., износ 20%

3.7.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук

(производственные столы для разделки мяса, рыбы и птицы), степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Производственный стол для обработки рыбы 1 шт., износ 10%
- Производственный стол для обработки мяса 1 шт., износ 10%
- Раковина для мытья рук 1 шт., износ 50%
- Моечная ванная 1 шт., износ 40%

3.8. Помещение (место) для обработки яиц (при наличии).

- Отдельного помещения нет.

3.8.1. Наличие производственного стола, трех моечных ванн (емкостей), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук (нужное подчеркнуть и дать пояснения).

- Отдельного помещения нет. Обработка яйца производится в мясном цехе.
- Емкость для обработки яйца 3 шт., объём 20л.

3.9. Мучной цех (при наличии), площадь.

- Мучного цеха нет.

3.9.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, условия для просеивания муки и др.), степень их износа.

- Мучного цеха нет.

3.9.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн .

- Мучного цеха нет.

3.10. Доготовочный цех (при наличии), площадь (м²)

- Доготовочного цеха нет.

3.10.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка и др.), степень их износа.

- Доготовочного цеха нет.

3.10.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья

рук, степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Доготовочного цеха нет.

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) , площадь (м²).

- Отдельного помещения нет. Нарезка хлеба осуществляется в горячем цеху на специальном столе.

3.11.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, и другого оборудования (производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук и др., степень износа оборудования и производственных столов, при отсутствии указать место для хранения нарезки хлеба)

- Отдельного помещения нет.

3.12. Горячий цех: 1, площадь (м²) 24,7

3.12.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, пароконвектомат и др.), степень их износа.

- Жарочный шкаф 1 шт., износ 20 %.,

- Пароконвектомат 1 шт., износ 20 %

- Электромиксер 1 шт., износ 30 %

- Электрическая плита шестиконфорочная 1 шт., износ 30 %

- Контрольные электронные весы 1 шт., износ 20 %

3.12.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн.

- Производственный стол для нарезки хлеба 1 шт., износ 10 %

- Производственный стол для нарезки овощей 1 шт., износ 10%

- Производственный стол для приготовления готовой продукции 1 шт., износ 10%

- Производственный стол для (мяса варёного) 1 шт., износ 10%

- Раковина для мытья рук – 1шт., износ 50 %

3.13. Раздаточная зона 1 , площадь (м²) 3

3.13.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией) и др.), степень их износа.

- Мармит универсальный (для первых и вторых блюд) 1 шт., износ 50 %

3.14. Моечная для мытья столовой посуды - 1, площадь (м²) 11,5

3.14.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, его вместимость, раковины для мытья рук.

- 3х секционная ванна для мытья столовой посуды – 1 шт., износ 40%

- 2х секционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов – 1 шт., износ 40%

- Моечная ванна – 1 шт., износ 50%

- Производственный стол для сбора грязной посуды – 2 шт., износ 20%

- Производственный стол для чистой посуды – 1 шт., износ 20%

- Стеллаж для хранения чистой посуды 3х ярусный – 2 шт., износ 20%

- Раковина для мытья рук – 1 шт., износ 50%

3.15. Моечная для мытья кухонной посуды (при наличии), площадь (м²).

- Моечная для мытья кухонной посуды совмещена с моечной для столовой посуды.

3.15.1. Наличие производственного стола, двух моечных ванн, стеллажа, раковины для мытья рук.

- Наличие инвентаря указано в пункте 3.14.1.

3.16. Производственное помещение буфета - раздаточной (при наличии), площадь (м²).

- Помещения «буфета – раздаточной» нет.

3.16.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами и др.), степень их износа.

- Помещения «буфета – раздаточной» нет.

3.16.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук.

- Помещения «буфета – раздаточной» нет.

3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной (при наличии), площадь (м²).

- Помещения «буфета – раздаточной» нет.

3.17.1. Наличие находящейся в исправном состоянии посудомоечной машины, производственного стола, трехсекционной ванны для мытья столовой посуды, двухсекционной ванны – для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф) для хранения столовой посуды, раковины для мытья рук.

- Помещения «буфета – раздаточной» нет.

3.18. Санитарный узел для сотрудников 1, площадь 10,3 (м²).

3.18.1. Перечень помещений по проекту (туалет, душевая, тамбур) и их санитарно-техническое состояние.

- Туалет исправен, санитарно-техническое состояние удовлетворительное.
- Душевая не исправна, санитарно-техническое состояние удовлетворительное.
- Тамбур исправен, санитарно-техническое состояние удовлетворительное.

3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины.

- Мармит для вторых блюд 1 шт. Причина неисправности нагревательных тен.
- Холодильный шкаф Polair – 1 шт. Причина неисправности перегорел двигатель.
- Душевая. Причина в неисправности бойлера.

3.20. Количество и состояние столовой посуды с указанием мерной емкости.

3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл – 240шт., без сколов.

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл – 240шт., без сколов.

3.20.3. Стаканов (кружек) – 240 шт., без сколов.

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали – 240шт.

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали - 240шт.

3.20.6. Количество разделочных ножей – 7шт., исправны.

3.20.7. Количество разделочных досок – 7 шт., без трещин.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной ёмкости.

- 2 по 200гр., 1 на 500гр., 2 на 100гр., 2 на 1500гр.

3.20.1. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованное горячее водоснабжение), их объемная вместимость (литры).

- бойлер на 80 литров – 1 шт.
- бойлер на 100 литров – 1 шт.
- бойлер на 50 литров – 1 шт.

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока.

- 5 человек.

3.21.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника).

- Повара – 2 чел. С образованием 1 чел.

- Кухонные рабочие – 2 чел. Без образования.
- Уборщица – 1 чел.

Вывод о соответствии/несоответствии школьной столовой требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, рекомендации по проведению реконструкции, капитального (косметического) ремонта, закупке недостающего технологического и холодильного оборудования, столовой и кухонной посуды и пр.

-Требованиям СанПиН соответствует.

-Требуется косметический ремонт.

-Требуется следующее технологическое оборудование: Посудомоечная машина 1 шт., мармит для вторых блюд, мармит для третьих блюд, Бактерицидный облучатель 2 шт., ванна котломоечная двухсекционная – 1 шт., весы электронные порционные – 1 шт., настольный планетарный миксер - 1 шт., электронагреватель (накопит.) – 2 шт. на 120 литров.

К Санитарному паспорту необходимо приложить копию листа технического паспорта здания школы, где отображены помещения столовой.