

Утверждено  
и.о. директора *В.В.*

**САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ**  
Столовой общеобразовательной организации  
МКОУ «Плосковская СОШ»

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

658457, Алтайский край, Третьяковский район, село Плоское, ул. Центральная, 71.

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

1.2. Количество этажей 2.

1.3. Проектная мощность \_\_\_\_\_.

1.4. Фактическая наполняемость 100.

1.5. Количество смен одна.

## 2. Столовая

2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный) (нужное подчеркнуть). общая площадь 36 м.кв.

2.2. Количество посадочных мест 36.

2.3. Площадь на одно посадочное место 45 см.кв.

2.4. Обеспеченность столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (исключаются накрытие бытовыми клеенками), количество столов и стульев (табуретов или др. мебели), на какое количество посадочных мест рассчитан один обеденный стол: столы обеденные – 6 шт, табуреты – 36 шт.

Количество умывальных раковин при обеденном зале две

2.6. Количество электрополотенц при обеденном зале одно

## 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 (м<sup>2</sup>) 68,5 м.кв.

3.3. Складские помещения 7.5 м. кв.

3.3.1. Для сыпучих продуктов (при наличии) --- (площадь, м<sup>2</sup>) ---.

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

3.3.2. Складские помещения для хранения сырья и полуфабрикатов (при наличии) есть в наличии (площадь, м<sup>2</sup>) 8 м. кв.

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

Холодильник «Бирюса» -исправен.

3.3.2.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низкотемпературных холодильников: два, для хранения полуфабрикатов и другого

сырья. объёмом 2.2 м.куб. Холодильный ларь низкотемпературный для заморозки, объём 2 м.куб.

**3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей)** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_.

3.4.1. Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.),

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

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  
не

имеется \_\_\_\_\_

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

**3.6. Холодный цех** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_.

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  
нет. \_\_\_\_\_

**3.7. Мясорыбный цех** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (площадь, м<sup>2</sup>) \_\_\_\_\_ -- \_\_\_\_\_

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 разрубки мяса, и др.), степень их износа

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

**3.8. Помещение (место) для обработки яиц** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_

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

нет

3.9. Мучной цех (при наличии) нет (площадь, м<sup>2</sup>) --

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

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

3.10. Доготовочный цех (при наличии) имеется (площадь, м<sup>2</sup>) 49  
м.кв

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

Морозильная камера. 2.5 м.куб. холодильник – 1 шт. «Бирюса», холодильный шкаф среднетемпературный – 1 шт., холодильный шкаф низкотемпературный – 1 шт. Холодильный ларь низкотемпературный для заморозки. объем 2 м.куб. Электромясорубка «МИМ – 300», в рабочем состоянии.

3.3.1.2. Количество, объем и назначение среднетемпературных и низкотемпературных холодильников Шкаф холодильный низкотемпературный «Полярис СВ 107 - S». V = 2.2 м. куб. Шкаф холодильный среднетемпературный «Полярис СМ 107 - S» V – 2.2 м. куб.

3.10.2. Перечень, количество и назначение производственных столов, моечных ванн и наличие раковины для мытья рук, степень износа производственных столов и моечных ванн Производственные столы – 2 шт. для нарезки хлеба, для овощей износ 50 %. Ванны моечные – 6 шт. из них 4 износ 100%

3.11. Помещение для нарезки хлеба (при наличии) отдельного помещения нет (площадь, м<sup>2</sup>) ---

(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)

3.12. Горячий цех (при наличии) нет (площадь, м<sup>2</sup>) --

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 из износа

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

**3.13. Раздаточная зона** (при наличии) \_\_\_\_\_ имеется \_\_\_\_\_ (площадь,  $m^2$ ) \_\_\_\_\_ 1 м.кв

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  
нет \_\_\_\_\_

**3.14. Моечная для мытья столовой посуды** (при наличии) \_\_\_\_\_ зона \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ общем помещении \_\_\_\_\_ (площадь,  $m^2$ ) 5 м.кв.

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 \_\_\_\_\_ стеллаж \_\_\_\_\_ на 300 тарелок, на 100 стаканов.

**3.15. Моечная для мытья кухонной посуды** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (площадь,  $m^2$ ) \_\_\_\_\_

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

**3.16. Производственное помещение буфета-раздаточной** (при наличии) \_\_\_\_\_ нет \_\_\_\_\_ (площадь,  $m^2$ ) \_\_\_\_\_

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

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

**3.17. Посудомоечная буфета-раздаточной** (при наличии) \_\_\_\_\_ (площадь,  $m^2$ ) \_\_\_\_\_

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

3.18. Санитарный узел для сотрудников (при наличии) нет (площадь, м<sup>2</sup>)       

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

3.19. Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины Водонагреватель «Genius» на 30 л.

3.20. Количество и состояние столовой посуды

3.20.1. Тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл 100,

3.20.2. Тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл 100,

3.20.3. Стаканов (кружек) 100,

3.20.4. Ложек из нержавеющей стали 100,

3.20.5. Вилки из нержавеющей стали 0,

3.20.6. Количество разделочных ножей 9,

3.20.7. Количество разделочных досок 6.

3.20.8. Количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости: кастрюля 15 л - 1 шт., кастрюля 2,5 л. - 1 шт., на 20 л. - 2 шт., на 3,5 л. - 2 шт., на 4,5 л. - 2 шт., на 10 л. - 1 шт. сковорода - 2 шт, сотейник 4 л. - 1 шт., чайник 5 л. - 2 шт., на 8 л. - 2 шт.

3.20. Количество емкостей для нагрева воды (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры) котёл на 50 л. - 3 шт., на 30 л. -

1 шт.

3.21. Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока Трое

3.21.1. Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника) 1 повар 5 разряда; 2 повар - среднее образование, помощник повара - среднее образование.

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.

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