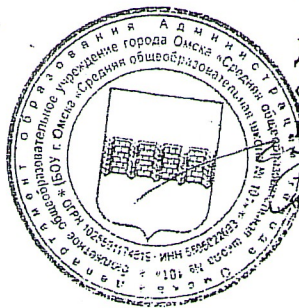


УТВЕРЖДАЮ



Директор БОУ г. Омска
«Средняя общеобразовательная
школа № 101»

Т.М. Иванова
«15» июня 2022 г.

П А С П О Р Т
санитарно-технического состояния
пищеблока

Общая характеристика производства:

На пищеблоке имеются следующие структурные подразделения: варочный зал, холодный цех (зона), мясорыбный цех (зона), мучной цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех для обработки яиц (зона), моечная кухонной и столовой посуды (зона). При пищеблоке, находятся холодильные камеры для хранения молочной, гастрономической и мясной продукции, овощей. Склад расположен в комплексе, имеет неохлаждаемые помещения для хранения сыпучих продуктов.

Поточность технологических процессов соблюдается.

Обеденный зал располагается в помещении столовой, занимает площадь – 148,2м²

Наполняемость обеденного зала – 100 человек из расчета 0,7 м²×1 чел

Пищеблок укомплектован квалифицированными кадрами.

Должность	Количество единиц по штатному расписанию	Фактически
Заведующий производством	1	1
Повар	0	0
Помощник повара	0	0
Мойщица кухонной и столовой посуды	0	0

Транспортные мощности предприятия: Продукты питания доставляются автотранспортом организатора питания.

Пищеблок	Площадь	Число посадочных мест	
	м ²	норма	фактически
Помещение столовой:			
а) обеденный зал	148,2	100	100
б) пищеблок в том числе:	73,7	-	-
варочный зал		-	-
холодный цех (зона)		-	-
мучной цех (зона)		-	-
мясорыбный цех (зона)		-	-
цех первичной обработки овощей (зона)		-	-
моечная кухонной посуды		-	-
моечная столовой посуды		-	-
кладовая овощей	7,7	-	-
складское помещение	7,7	-	-
загрузочная-тарная	12,8	-	-
гардеробная, бельевая	8,7; 4,3	-	-
вспомогательные помещения	11,1	-	-

Санитарно-техническая характеристика помещений пищеблока

№ п/п	Характеристика	Наличие
1.	Год постройки	1975г.
2.	Год проведения последнего капитального ремонта:	Нет
	- обеденный зал	
	- пищеблок	
	- складские помещения	
3.	Наличие акта об аварийном состоянии	Нет
4.	Внутренняя отделка помещений:	
	- соответствует действующим нормам	Да
	Инженерное обеспечение	
5.	Холодное водоснабжение (централизованное)	Да
6.	Горячее водоснабжение (централизованное)	Да
7.	Отопление (централизованное)	Да
8.	Канализация (централизованная)	Да
9.	Вентиляция	Механическая
10.	Электроснабжение:	
	- мощность здания (кВт)	240кВт
	- мощность пищеблока (кВт)	Факт 83кВт
11.	Телефонная связь	Нет
	Санитарно-техническое обеспечение	
12.	Обеспечение санитарно-технических приборов и устройств /краны, раковины, унитазы и т.д./	
	- соответствуют нормативам	Да
	- наличие заземления (моечные ванны)	Да

Гигиеническое содержание помещений

1.	Освещенность на рабочих местах /подтвердить данные лабораторными исследованиями/ соответствует нормативам	Да	
Комбинированная: Естественное/с/к/ - Искусственное /д/к/м ² -			
2.	Микроклиматические условия данных лабораторных исследований (год проведения последнего исследования)	2022г.	
3.	Вентиляция	Норма	Фактически
	Естественная: - площадь фрамуги /форточки/ Механическая: - воздухообмен /м ³ /час/ - температура °С - относительная влажность	0,5 м ² 60-90 м ³ /час 20-22 °С 40-60 %	0,94 60-90 м3/час 20-22 0С 40-60 %
4.	Сбор хранения, твердых бытовых и пищевых отходов: - количество контейнеров - периодичность вывоза	- -	7 шт. 1 р. в день

Оснащение пищеблока

	Наименование оборудования	Марка	Мощность, кВт, V	Год выпуска	Год ввода в эксплуатацию	Кол-во	Техническое состояние, год проведения последнего ремонта (рабочее/не рабочее)
1.	Тепловое						
1.1	Котел варочный	КПЭМ-250/9Т	18кВт.	2011г.	2011г.	1	Рабочее
1.2	Плита	ЭП-4жш	8,8кВт.	2011г. 2012г.	2011г. 2012г.	2	Рабочее
1.3	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	10,0кВт	2009г.	2010г.	1	Рабочее
1.4	Мармит 1блюдо	ATESY	7,85кВт	2012г.	2012г.	1	Рабочее
1.5	Мармит 2блюдо	ATESY	1,24кВт	2012г.	2012г.	1	Рабочее
1.6	Микроволновая печь	Panasonic	1.2кВт.	2009г.		1	Рабочее
1.7	Кипятильник	КЭНД 100 Термаль		2011г.	2011г.	1	Рабочее
1.8	Водонагреватель	Реал				1	Рабочее

2.	Механическое						
2.1	Измельчитель	Гамма			2011г.	1	Рабочее
2.2	Картофелечистительная машина	МОК-150М	0,55кВт	2011г.	2011г.	1	Рабочее
2.3	Мясорубка	МИМ-300	1,9кВт.	2011г.	2011г.	1	Рабочее
3.	Холодильное						
3.1	Ларь морозильный	ITAL FROST	0,25кВт	2012г.	2012г.	1	Рабочее
3.2	Ларь морозильный	ЛН-200	0,25кВт	2012г.	2012г.	1	Рабочее
3.3	Ларь морозильный	Снеж-МЛК250	0,25кВт			1	Рабочее
3.4	Шкаф холодильный	POLAIR	0,35кВт	2012г.	2012г.	1	Рабочее
3.5	Морозильная камера	LML Frost	0,25кВт			1	Рабочее
3.6	Холодильник	Бирюса				1	Рабочее
3.7	Холодильник	UngesLM				1	Рабочее
4.	Вспомогательное						
4.1	Весы циферблатные					1	Рабочее
4.2	Весы электронные	М-ER.				1	Рабочее
4.3	Весы электронные	AP-1				1	Рабочее
4.4	Стол разделочный					6	Рабочее
4.5	Стеллаж кухонный			2008г.		1	Рабочее
4.6	Шкаф кухонный				2013г.	1	Рабочее
4.7	Шкаф хозяйственный				2013г.	1	Рабочее
4.8	Ванна					1	Рабочее
4.9	Ванна 2-х секционная					1	Рабочее