



МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное казенное общеобразовательное учреждение Ростовской области
«Тацинская специальная школа-интернат»

347060, ст. Тацинская ул. Г. Волкова, 67

тел.: 8(86397)3-01-07, 3-00-49, 2-23-58

E-mail: ski-tacinskaya@rostobr.ru

<http://shkinttacinsk.ucoz.ru/>

Утверждаю
Директор ЕКОУ РО
«Тацинская специальная школа-интернат»
Г.Д. Иранова
«01» сентября 2020



Паспорт пищеблока

Наименование юридического лица государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Ростовской области «Тацинская
специальная школа-интернат»

Юридический адрес: 347060 Ростовская область,
Тацинский район, ст. Тацинская, ул.
Гр. Волкова, 67
тел.(886397) 3-01-07, факс 3-01-07

Фактический адрес: 347060 Ростовская область,
Тацинский район, ст. Тацинская, ул.
Гр. Волкова, 67
тел.(886397) 3-01-07, факс 3-01-07

Списочный состав обучающихся 102 человека

Количество смен пищеблока 2 смены

Санитарно-техническое состояние
столовой удовлетворительное

Соответствие требованиям
санитарно-эпидемиологических
правил условий труда для
организации питания соответствует

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	На 1-ом этаже	Площадь 89,4 м ²
-соблюдение поточности технологических процессов	Исключатся встречные потоки сырья и готовой продукции	Поточность соблюдается
- моечная	Моечная для тары	Площадь 10,7 м ²
- кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Площадь 28,7 м ² Площадь 139,5 м ²
- загрузочная	Отдельный вход	Площадь 11,0 м ²
- бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приёма пищи	Раздевалка площадью 3,8 м ²
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов.		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Стеллажи, подтоварники, низкотемпературные холодильные шкафы
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	Производственные столы, моечные ванны
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук.	
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых	

	<p>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, контрольные весы, раковина для мытья рук.</p>	
Мясорыбный цех	<p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трёх, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.</p>	<p>Контрольные весы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны</p>
Помещение для обработки яиц	<p>Производственный стол, три моечные ванны (ёмкости), ёмкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол</p>
Мучной цех	<p>Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы,</p>	

	пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трёх), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объёма полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трёх), раковины для мытья рук.	
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковины для мытья рук.	Производственный стол, хлеборезательная машина, 2 шкаф для хранения хлеба
Горячий цех	Производственные столы, (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотёл, контрольные весы, раковины для мытья рук.	Производственные столы, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотёл, контрольные весы.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	Мармит для 1 блюд
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трёхсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и	Трёхсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приоров, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.

	столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж,
Моечная тара	Двухсекционная моечная ванна	
Производственное помещение буфета раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную оборудованную мармитами; посудомоечную раковина для мытья рук.	
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трёхсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук.	
Комната для приёма пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук.	
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки состояние	Закреплен за каждым цехом; имеет специальную маркировку; без сколов и заусенец	имеет специальную маркировку; без сколов и заусенец
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	В достаточном количестве
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5 м от пола	Стеллаж 0,5 м от пола
Обеспеченность столовой посудой		
Условия хранения столовой посуды; столовых приборов	В шкафах, на решётках, в кассетах ручками вверх	
Наличие инструкции по		

правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены в соответствующих цехах
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 м ² на одно посадочное место	0,7 м ² на одно посадочное место
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся; количество умывальников и сушек	1 кран на 20 посадочных мест	1 кран на 20 посадочных мест
Санитарно-техническое обеспечение пищеблока		
Санитарно-техническое состояние сетей	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артезианская скважина; децентрализованная; привозная	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения	Обязательное наличие обогревателя	Наличие обогревателя
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов - смесителей)	Производственные помещения пищеблока, с установкой кранов - смесителей)
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб	Централизованная	внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20мм	Посредством воздушного разрыва 20мм
Тип вентиляции: приточно-вытяжная; местная	Приточно-вытяжная	Приточно-вытяжная
Освещение	Естественное	Естественное

естественное; искусственное	светильники, оборудованные защитной арматурой	оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.
Кадровое обеспечение		
Количество единиц по штату и фактически	7	7
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

Составитель Шеф-повар



Н.Я. Бузмакова