

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Айская СОШ»  
*С.В. Ольгезер*  
«31» августа 2022 года



**САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ  
СТОЛОВОЙ  
муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Айская средняя общеобразовательная школа»**

с. Ая.  
2022 г.

## 1. Общие сведения об образовательной организации

- 1.1. Адрес общеобразовательной организации  
(заполняется отдельно по каждому адресу, где организовано или должно быть организовано питание)  
659635 Алтайский край Алтайский район с.Ая, ул. Школьная 11
- 1.2. Здание построено по проекту или приспособленное  
(нужное подчеркнуть)
- 1.3. Количество этажей - 2.
- 1.4. Проектная мощность - 400 учащихся.
- 1.5. Фактическая наполняемость - 413 учащихся.
- 1.6. Количество смен - 2.

## 2. Столовая

- 2.1. Обеденный зал (типовой, приспособленный), общая площадь – 143,9 м<sup>2</sup>.  
(нужное подчеркнуть)
- 2.2. Количество посадочных мест - 102.
- 2.3. Площадь на одно посадочное место – 1,41 м<sup>2</sup>.
- 2.4. Мебель с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств - 17 столов на 6 посадочных мест, 102 стула.
- 2.5. Количество умывальных раковин при обеденном зале - 7.
- 2.6. Количество электрополотенец при обеденном зале - 2.
- 2.7. Количество рециркуляторов в обеденном зале – 1.

## 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>) – 77,4
- 3.3. Складские помещения:
- для сыпучих продуктов
- имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) - 4,2.
- количество, исправность (степень износа), объем и назначение холодильников (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низко-температурные холодильные шкафы):
  - стеллаж – 2 шт.;
  - холодильник (суточная проба) – 1 шт.;
  - количество, объем и назначение среднетемпературных и низко-температурных холодильников – среднетемпературный 1 шт.
- 3.4. Овощной цех (первичной обработки овощей)
- имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) - 8,2.
- Перечень находящегося в исправном состоянии электротехнологического, холодильного и другого оборудования (производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины и др.), степень их износа:
  - производственные столы – 1 шт.;
  - моечные ванны – 2 шт.;
  - стеллаж – 1 шт.;
  - раковина для мытья рук – 1 шт.
- 3.5. Мясной цех
- имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) – 9,2
- 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 разрубка мяса, и др.), степень их износа:

- холодильник – 1 шт.;
- шкаф холодильный – 2 шт.;
- мясорубка – 1 шт.;
- весы электрические настольные – 1 шт.

- 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:

- стол производственный для обработки мяса – 1 шт.;
- стол производственный для обработки птицы – 1 шт.;
- стол производственный для обработки рыбы – 1 шт.;
- ванна моечная односекционная – 1 шт.;
- раковина – 1 шт.

### **3.6. Горячий цех**

**имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) – 27,4

- 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:

- холодильник – 1 шт.;
- шкаф холодильный – 1 шт.;
- весы электрические настольные – 1 шт.;
- электроплита – 1 шт.;
- котел пищеварочный – 1 шт.;
- пароконвектомат – 1 шт.;
- мармит – 1 шт.;
- стол производственный – 7 шт.;
- вытяжка – 3 шт.;
- электрополотенце – 1 шт.;
- раковина – 1 шт.;
- лампа бактерицидная – 1 шт.;
- тестомесильная машина – 1 шт.;
- расточный шкаф – 1 шт.;
- конвекционная печь – 1 шт.;
- овощерезка – 2 шт.;
- чайник электрический – 1 шт.

### **3.7. Моечная для мытья столовой и кухонной посуды**

**имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) – 18

- 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:

- стол производственный – 3 шт.;
- ванна моечная односекционная – 6 шт.;
- шкаф закрытый кухонный для хранения столовой посуды – 2 шт.;
- водонагреватель – 2 шт.;
- вытяжка – 3 шт.;
- стеллаж для посуды – 4 шт.;
- рециркулятор – 1 шт.

### **3.8. Санитарный узел для сотрудников**

**имеется** - (площадь, м<sup>2</sup>) - 10,4

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

Для сотрудников имеется:

- тамбур;
- умывальная совмещенная с туалетом;
- гардеробная.

Помещения находятся в хорошем санитарно-техническом состоянии

3.9. **Количество и перечень неработающего технологического оборудования, их причины** - нет

3.10. **Количество и состояние столовой посуды:**

- тарелок для 1 блюда объемом не менее 300 мл - **206 шт.;**
- тарелок для 2 блюда объемом не менее 200 мл - **205 шт.;**
- тарелок для салатов – **212 шт.;**
- стаканов (кружек) - **210 шт.;**
- ложек из нержавеющей стали - **210 шт.;**
- вилок из нержавеющей стали - **204 шт.;**
- количество разделочных ножей - **16 шт.;**
- количество разделочных досок - **18 шт.**

**количество раздаточного инвентаря с указанием мерной емкости;**

- разливательная ложка (0,2 л.) – **5 шт.;**
- разливательная ложка (0,25 л.) – **2 шт.;**
- разливательная ложка (0,15 л.) – **10 шт.;**
- соусная ложка (0,05 л.) – **3 шт.;**
- ложка для отпуска вязких каш, картофельного пюре, капусты (0,1 л.) – **2 шт.;**
- лопатки кондитерские – **3 шт.;**
- щипцы кондитерские – **2 шт.**

3.11. **Количество емкостей для нагрева воды** (либо резервных источников горячего водоснабжения для городов, имеющих централизованной горячее водоснабжения), их объемная вместимость (литры)

Водонагреватель :

- 100 л. – **2 шт.;**
- 50 л. - **1 шт.;**
- котел пищеварительный – 60 л – **1 шт.**

3.12. **Количество штатных и занятых должностей персонала пищеблока:**

- штатных единиц всего – **6;**
- количество занятых должностей – **6.**
- Наличие специального профессионального образования у сотрудников пищеблока и их квалификационная категория (подтвержденные документальные данные на каждого сотрудника):

- четыре сотрудника имеют профессиональное образование «повар» 4 разряда;
- два сотрудника не имеет специального профессионального образования.

**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.**

Столовая МБОУ «Айская СОШ» в основном соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Необходимо приобрести:

- посудомоечную машину;
- столовую посуду;
- мясорубку.