



**Паспорт пищеблока
коммунального государственного учреждения КГУ ОШ №98
Управления образования г.Алматы**

Наименование юридического лица:	КГУ ОШ №98
Юридический адрес:	Татибекова, 89
Фактический адрес:	Татибекова, 89
Проектная мощность:	96 пос. мест
Количества смен:	2
Санитарно – техническое состояние столовой	хорошее
Соответствие с требованием санитарно – эпидемиологических правил условий для организации питания:	соответствует

44

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	На 1 этаже	кв.м
Соблюдения поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки	Да
Моечная	Моечная для посуды	кв.м
Кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	кв.м
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещение для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	кв.м
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи.Подтоварники среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да
Овощной цех (первичный обработки овощей) при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы, (не менее двух),картофеле очистительная и овощерезательная машина, моечные ванны(раковина для мытья рук)	кв.м
Овощной цех (вторичный обработки овощей) при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы, моечная машина, универсальный механический привод или овощерезательная машина, холодильник раковина для мытья рук	да
Холодильный цех при отсутствии отдельного	Производственные столы,(не менее двух) контрольные весы	да
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы, тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи моечная ванна раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки	Производственный стол. Раковина для мытья рук. Контрольные весы, пекарский шкаф,стеллажи кв.м
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеба резательная машина,шкаф для хранения хлеба,раковина для мытья рук	да
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух)для сырой и готовый продукции, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный)шкаф	кв.м

	электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.	
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	Мармиты для первых блюд, 2-х блюд 12,0 кв.м
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посуда моечная машина, трех секционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж(шкаф) раковина для мытья рук	кв.м
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж раковина для мытья рук	Стеллаж, две моечная ванна
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	да
Комната для приема пищи	Стол для приема пищи	Да
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать где оборудован данный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) 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, моечные ванны) (не менее двух), раковина для мытья рук	3 производственных стола, контрольные весы, холодильник, эл. мясорубка. Раковина для мытья рук. 2 моечные ванны для мытья мяса и рыбы
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкость) емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	Емкость для обработки яиц и обработанного яйца
Тип горячего водоснабжения		Централизованное
Обеспечение холодным и горячим		Горячее и холодное водоснабжения всех помещений, краны со смесителями
Тип канализации	Централизованная	Централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва	да
Освещение	Естественное	Светильники оборудованные защитной арматурой

Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	В пищеблоке	имеется
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка	Имеется
Разделочный инвентарь достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом: имеет специальную маркировку; без сколов и заусенец да	
Обеспеченность кухонной посудой	В достаточном количестве	Обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5 м от пола	да
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное места	имеется
Условия хранения столовой посуды, столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	да
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	да
Характеристика обеденного зала площадь, количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	посадочных мест
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся	1 кран на 20 посадочных мест	умывальников сушилок
Тип холодного водоснабжения	Централизованное	Да
Соблюдения личной гигиены персонала	Обязательное прохождение медицинского осмотра и гигиенические обучение	да
Организация горячего питания	Горячее питание для учащихся 1-11 кл. горячие и буфетные продукции для уч-ся, для работников школы	уч-ся
Контроль качества готовой пищи	Бракеражный журнал	Имеется