

**Паспорт  
школьного пищеблока  
КГУ « Гимназия имени Каныша Сатпаева»  
г.Караганда  
ИП Калимбетов Д.Ж.**

**2023 г.**



Согласованно  
ИП Калимбетов Д.Ж



Утверждаю  
Директор КГУ  
Гимназии им. Каныша Сатпаева  
Нурмуханов Б.Н.

### ПАСПОРТ Пищеблока

Адрес: РК Карагандинская область, г.Караганда, пр. Абдилова, стр.  
№30/7

Телефон: +7(7212) 566649

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
<b>Условия организации питания</b>		
Столовая работающая на сырье	На 2-ом этаже здания	Да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
Моечная	Моечная для тары, ванны	Да
Кладовая	Для сухих продуктов, овощей	Да
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, туалет для персонала	Да
<b>Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов</b>		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные, низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Да
Овощной цех (первичной, вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее 2-х шт) картофелиочистительная и овощерезательная машина, холодильник, моечные ванны, раковины для мытья рук, раковины для мытья сырых овощей	В пищеблоке 1 производственный стол, раковин для овощей 1, доска 1, нож 2, промаркированный О.С., холодильник 1
Мясорыбный, куриный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован	Производственные столы для разделки мяса, птицы, не менее 2-х шт, холодильный шкаф,	В пищеблоке 2 Произв. стола, доски 3, ножи 3, раковины

данный участок	мясорубка, раковины для мытья сырого мяса, рыбы, курицы, контрольные весы в количестве обеспечивающим по возможности соблюдения товарного соседства	для мытья мяса, рыбы, куры в количестве 1 шт, промаркированы М.С., Р.С., К.С. Морозильник 1, соблюдается хранение товарного соседства контрольные весы 1.
Условия хранения столовой посуды	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	Стеллаж, стол, посуда на столе, приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены на мойке
	Общая площадь от 50 кв.м до 200 кв.м.	Общая площадь 94 кв.м. количество посадочных мест 150 чел.
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение столовой	1 кран 20 посадочных мест	7 кранов, 7 раковин
Санитарно-техническое состояние сетей	Удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения	Централизованное	Централизованное
Фильтры доочистки воды (указать наличие)	Обязательное наличие электроводонагревателя	Водонагреватель 100 л
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетные для персонала (с установкой кранов смесителей)	Холодное водоснабжение, краны со смесителями
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб	Централизованная	Централизованная
Отопление	Централизованное, автономное	Центральное

Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20 мм	Да
Вентиляция	Принудительная (механическая, электрическая)	(Электрическая, рабочая)
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется
Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, одна моечная ванна (емкости), емкость для обработанного яйца, раковины для мытья рук, раковины для мытья рук	Емкость для обработанного яйца, для хранения яиц, для разбивания яиц промаркированы
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее четырех: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая плита, электрическая сковорода, духовой жарочный шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковины для мытья рук	В пищеблоке производственные столы 3 шт, доски 4 шт, ножи 4 шт, Г.П., О.В., М.В., тесто, промаркированы Электрическая сковорода 1, 6-ти конфорочная плита 1 шт, духово-жарочный шкаф 1 шт, контрольные весы 1 шт, холодильник 1 шт, раковины для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых, третьих блюд и холодильным прилавком (витриной секцией)	Стол для раздачи готовой продукции, витрины для готовой продукции
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковины для мытья рук	Производственный стол, раковины для мытья рук, односекционная ванна для мытья столовой посуды и столовых приборов, стеллаж для посуды, сушилка для посуды
Моечная тарра	Односекционная моечная ванна	Да
Отделка стен складских, производственных	Облицовочная плитка высотой 1,7 м	Стена высотой 3м

<b>помещений</b>		
<b>Перевозка продуктов питания осуществляется</b>	Собственный автотранспорт, специализированный автотранспорт организации – поставщиков пищевых продуктов	Собственный транспорт
<b>Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние</b>	Закрепление за каждым цехом имеет специальную маркировку без сколов и саусенец	Достаточно промаркирован
<b>Обеспеченность кухонной посуды</b>	В достаточном количестве	Обеспечены
<b>Условия хранения кухонной посуды</b>	Стеллаж 0,5 м от пола	Стеллаж 0,5 м от пола, стол
<b>Обеспеченность столовой посудой</b>	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта