



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ ОШ №52

О.Белкина

«31» января 2021г.

Паспорт пищеблока

коммунального государственного учреждения

«Общеобразовательная школа №52» Управления образования г.Алматы

1.Назначение и спецификация школьного пищеблока.

Пищеблок КГУ ОШ №52 предназначен для обеспечения питанием учащихся, педагогов и сотрудников.

2.Общая характеристика школьного пищеблока.

- **Наименование объекта:** коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №52» Управления образования г.Алматы
- **Адрес:** г. Алматы, ул. Пушкина, 1
- **Ученический контингент:** 1459 учащихся (из них 29 учащихся отдельных категорий)
- **Педагогический коллектив и сотрудники:** 106 человек
- **Площадь пищеблока:** 109,9 кв. м
- **Количество посадочных мест:** 120
- **Режим работы пищеблока:** с 08.00 до 18.00 по пятидневной рабочей неделе
- **Поставщик услуг:** ИП Разакберлина А.К.

С января 2022 года будут проводиться конкурсные процедуры по выбору поставщика услуг по организации питания.

Санитарно-техническая характеристика пищеблока

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	На 2-ом этаже 5-этажного здания	Да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	Раздевалка, туалет и душевая для персонала
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	да
Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Площадь-8,6 кв.м 1 производственный стол, раковина для мытья рук, раковина для мытья овощей.
Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	Нет

Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых 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	Нет
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, 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 разрубки мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.	Площадь-10,9 кв.м 1 производственный стол, контрольные весы, 2 холодильника, электромясорубка, раковина для мытья рук, 1 моечная ванна для мытья мяса и рыбы

Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	Нет Участок оборудован в овощном цехе. Имеется тара для обработки яиц, холодильник.
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	Место оборудовано на кухне. Производственный стол, раковина для мытья рук, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи.
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Нет Место оборудовано на кухне. Имеется стол для нарезки хлеба.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.	Площадь-55,7 кв.м Электрическая сковорода, 1-4-х конфорочная плита, контрольные весы, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	2 мармита для первых, вторых блюд.
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), раковина для мытья рук.	Производственный стол, четырехсекционная раковина для мытья столовой посуды, посудомоечная машина

Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Стеллаж, одна моечная ванна
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	Нет
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	Нет
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	Облицовочная плитка
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	Достаточно, промаркирован
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	Обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	Стеллаж 0,2 м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта
Условия хранения: столовой посуды; столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	Посуда на столе, приборы в кассете ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены на мойке
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	165,4 м 2 на 120 мест

Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	10 раковин со смесителями, 5 сушилок. Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное.
Санитарно-техническое состояние сетей.	Удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артезианная; децентрализованное; привозная.	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	Обязательное наличие электроводонагревателя	Централизованное, резерв: водонагреватель 150 м ³
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		Нет Диспенсер
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	Горячее и холодное водоснабжение всех помещений, краны со смесителями
Тип канализации: централизованная; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	Централизованная	Централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20мм	Да

Освещение: естественное; искусственное.	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники, оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

Оборудование на пищеблоке

№	Инвентарный номер	Наименование оборудования	Год ввода в эксплуатацию	Первоначальная стоимость	Процент износа
1	236009000659	Мармит 2-х блюд	2008	205 400,00	100
2	236009000661	Мармит 1-х блюд	2008	133 640,00	100
3	236009000665	Посудомоечная машина	2008	400 000,00	100
4	236009000667	Шкаф жарочный	2008	177 480,00	100
5	236009000669	Тестомес	2008	170 000,00	100
6	236009000688	Электроплита	2011	143 000,00	100
7	236009000662	Электросковорода	2008	180 000,00	100
8	236009000660	Зонт вытяжной	2008	147920,00	100