

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРЬШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Паспорт столовой
Областного государственного бюджетного
образовательного учреждения «Барышский
индустриально-технологический техникум»

г.Барыш 2017г.

Паспорт столовой Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Барышский индустриально-технологический техникум».

- Наименование юридического лица: **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Барышский индустриально-технологический техникум».**
- Юридический адрес: **433751 Ульяновская область, г.Барыш, ул.Калинина, д.1а**
- Фактический адрес: **433751, Ульяновская область, г.Барыш, ул.Калинина, д.1а**
- Проектная мощность техникума: **50**
- Количество смен: **1**
- Санитарно-техническое состояние столовой: **удовлетворительное**
- Директор: **Мордвинцева Светлана Анатольевна**
- Ответственный за организацию питания: **Скирдонова Татьяна Михайловна**
- Обучающихся: **247чел**
- Питающихся: **40 чел**
- Работники столовой: **Зотова Ольга Александровна- зав. столовой
Ярынкина Людмила Анатольевна: кухонный работник**
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	На 1-ом этаже здания, имеет отдельный вход и выход	да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	да
моечная	Моечная тары	Нет необходимости
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	да
загрузочная	Отдельный вход	да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	Шкаф для одежды
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	да

<p>Овощной цех (первичный обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук</p>	<p>1 производственный стол</p>
<p>Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол, раковина для мытья рук</p>
<p>Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающим 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.</p>	<p>Производственный стол, раковина для мытья рук</p>
<p>Мысорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)- не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (количестве обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого</p>	<p>3 производственных стола, 2 холодильника, колода для разуба мяса, моечная ванна</p>

	<p>объема 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>Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца</p>
<p>Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>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</p>	<p>Производственный столы, тестомесильная машина, пекарский шкаф, стеллажи.</p>
<p>Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок</p>	<p>Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук</p>	<p>Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук</p>
<p>Горячий цех</p>	<p>Производственные столы (не менее 2-х): для сырой продукции и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук</p>	<p>Одна -6 конфорочные, одна- 4-конфорочная плита, электросковорода, духовой (жарочный) шкаф, раковина для мытья рук.</p>
<p>Раздаточная зона</p>	<p>Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)</p>	<p>Мармитная линия для первых вторых и третьих блюд.</p>
<p>Моечная кухонной посуды</p>	<p>Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук</p>	<p>Моечная ванна, стеллаж</p>

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	да
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом, имеет специальную маркировку	да
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5м от пола	да
Обеспеченность столовой посуды	По 2 комплекта на каждое посадочное место	да
Условия хранения: столовой посуды и столовых приборов	В шкафах, на решетках, в кассетах ручками вверх	да
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены в моечной
Характеристика обеденного зала: площадь, количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока	1 кран на 20 посадочных мест	3 крана (1 кран на 20 посадочных мест)
Санитарно-техническое состояние сетей	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное, арт скважина, децентрализованная, привозная	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное, автономное, наличие резервного источника горячего водоснабжения	Обязательное наличие электроводонагревателя	2 электроводонагревателя.
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		
Обеспечение холодным и	Производственные	Холодное водоснабжение

горячим водоснабжением	помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов-смесителей)	
Тип канализации: централизованное, внутренняя канализация с очистными сооружениями, выгреб	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20 мм	да
Освещение: естественное, искусственное	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	да
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	имеется	имеется

Материально-техническая база пищеблока

Наименование оборудования	количество	Дата выпуска	Техническое состояние	потребность
Электроплита	2	1972 2008	хорошее	
Духовой шкаф	1	1972	хорошее	
электроводонагреватель	2	2010 2016	хорошее	
холодильник	6	2005-4шт 2008-2шт	хорошее	
весы	1	2005	Хорошее	
электросковорода	1	1972	хорошее	
мармит	1	1972	хорошее	
электромясорубка	1	1998	хорошее	
Тестомесильная машина	1	2006	хорошее	
Ванна для мытья кухонной посуда	1	2001	хорошее	
Ванны для мытья столовой посуда	4	2015	хорошее	
Столы производственные с гигиеническим покрытием	9	1972	Удовлетворительное хорошее	
	1	2010		

Наличие помещений

1. Набор вспомогательных помещений, их площадь.

- 1) Обеденный зал- площадь 122 кв/м
- 2) Количество посадочных мест- 50 мест
- 3) Перед входом в обеденный зал установлены 3 умывальных раковины с подводом холодной и горячей воды через кран со смесителем.

2. Производственные помещения.

- 1) горячий цех - площадь 68,6 кв/м
- 2) моечная кухонной и столовой посуды - площадь 16 кв/м
- 3) мысорыбный цех - площадь 16,8 кв/м

3. Складские помещения

- 1) Склад для хранения овощей площадь- площадь 20,7 кв/м
- 2) Склад для хранения сыпучих продуктов - площадь 17,2 кв/м