



«Утверждаю»
И.о. директора УРТК им. А.С. Попова
Л.В. Самсонова
«18» Июля 2019г.

Паспорт пищеблока образовательного учреждения

- Наименование юридического лица **Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Уральский радиотехнический колледж им. А.С. Попова»**
- Юридический адрес **620131 Свердловская область, г. Екатеринбург, ул.Крауля, 168**
- Фактический адрес **620131 Свердловская область, г. Екатеринбург, ул.Крауля, 168**
- Проектная мощность колледжа 1500 человек
- Списочный состав колледжа 1500 человек
- Количество смен 2 смены
- Санитарно-техническое состояние столовой соответствует
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
-------------------------	----------------------	----------------------

Условия для организации питания

Столовая (комбинат питания)	на 1-ом этаже здания	Столовая на 1-ом этаже здания
Состав помещений	Помещение для приготовления и подогрева пищи (плита, холодильный шкаф); Раздаточная (линия раздачи); моечная столовой посуды; подсобные помещения; бытовые для персонала	Имеются помещения для подогрева пищи (электрические плиты, холодильные шкафы); Раздаточная (линия раздачи); моечная столовой посуды; подсобные помещения; бытовые для персонала
-моечная	Моечная для посуды	Имеется моечная для посуды
-тарная	Моечная для тары	Имеется моечная для тары
-кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Имеются кладовые для сухих продуктов и овощей
-загрузочная	Отдельный вход	Имеется отдельный вход
-бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната приема пищи	Имеются раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната приема пищи
-раздаточная (линия раздачи)	на 1-ом этаже здания	Имеется раздаточная на 1-

		ом этаже здания
Столовая, работающая на сырье	Привозные продукты и полуфабрикаты	Приготовление продуктов и полуфабрикатов на 1-ом этаже здания
-соблюдение поточности технологических процессов	исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции
Буфет -раздаточная	на 1-ом этаже здания	Имеется буфет-раздаточная на 1-ом этаже здания
Буфет (состав помещений)	Помещение для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи	Имеются помещения для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи

Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов

Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Стеллажи, низкотемпературные холодильные шкафы-2, морозильная камера-1, холодильная камера (низкотемпературная)-1.
Овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Имеются производственные столы-2, раковина для обработки овощей -2, универсальный механический привод-1, раковина для мытья рук-1.
Холодный цех	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,	Имеются производственные столы-3, контрольные весы-2, холодильный шкаф-1, раковины для обработки зелени, фруктов-2, раковина для обработки рук-1.

	моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	
Мясорыбный цех	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.	Имеются производственные столы: для разделки мяса-1, рыбы-1, птицы-1, холодильный шкаф-2, контрольные весы-2, электромясорубка-1, моечные ванны: раковины для мяса-рыбы-1, птицы-1, для обработки яйца-1, раковина для мытья рук-1.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	Имеется отдельная ванна и три емкости, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	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.	Имеются производственные столы-3, тестомешальная машина-1, контрольные весы-1, пекарский шкаф-1, стеллаж-2, пароконвектомат-1, моечная ванна-1, взбивальная машина-1.
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба,	Имеется производственный стол-1, шкаф для хранения

	раковина для мытья рук	хлеба-1.
Горячий и доготовочный цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электроркотел, контрольные весы, раковина для мытья рук	Имеются производственные столы-5, электроплиты-3, электрическая сковорода-1, пароконвектомат-1, электропривод-1, ванна для гарниров-1, контрольные весы-1, раковина для мытья рук-1.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	Имеются мармиты для первых, вторых, третьих блюд-3, холодильная витрина-1.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды с толовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	имеется производственный стол-5, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж-2, посудомоечная машина-1, раковина для мытья рук-1.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Имеется производственный стол-1, моечные ванны-2, стеллаж-2.
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	Соответствует норме
Разделочный инвентарь: -достаточность -наличие маркировки -состояние	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	Согласно нормам 28- разделочных досок, 19- ножей разделочных, промаркированы в соответствии с данным цехом
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	В достаточном количестве без сколов и заусенец
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5м от пола	Стеллажи 0,5м от пола- 2шт.
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	2 комплекта
Условия хранения: -столовой посуды; -столовых приборов	В шкафах, на решетках В кассетах ручками вверх	На стеллажах
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	В наличии
Характеристика обеденного зала: -площадь;	0,7м ² на одно посадочное место	Обеденный зал S – 231кв.м., 200 посадочных мест.

-количество посадочных мест		
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников и сушек	1 кран на 20 посадочных мест	4 раковины для мытья рук, 2 сушки для рук.

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.

Санитарно-техническое состояние сетей	Удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: -централизованное; -артскважина; - децентрализованная; -привозная	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения: -централизованное; -автономное; -наличие резервного источника горячего водоснабжения.	Обязательное наличие электроводонагревателя	Централизованное с резервным источником ГВС (электроводонагреватель)
Фильтры доочистки воды (указать наличие)	В наличии	Имеются 3 шт.
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов-смесителей)	Соответствует
Тип канализации: -централизованное; -внутренняя канализация с очистными сооружениями; -выгреб	Централизованная	Централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20мм	Посредством воздушного разрыва 20мм
Тип вентиляции: -приточно-вытяжная; -местная	приточно-вытяжная	приточно-вытяжная
Освещение: -естественное; -искусственное	Естественное Светильники, оборудованные защитной арматурой	Естественное и искусственное, светильники, оборудованные защитной арматурой
Размещение светильников	Не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами

Кадровое обеспечение

- количество единиц по нормативу (штату); - фактически	10	10
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется

Дата составления 18.07.2019г.

Подписи:

Заместитель директора по развитию  С.А. Орлов

Организатор питания  И.Г. Зырянова от «ИП Миронова Т.В.».

Представитель органов
Роспотребнадзора _____