

**Характеристика пищеблока и обеденного зала  
МОБУ «Волховская СОШ №1»**

Паспорт пищеблока столовой:	Имеется	
Санитарное состояние пищеблока столовой:	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования; Методические рекомендации МР.2.4.0179-20.	
Оснащение торгово-технологическим и холодильным оборудованием	Наименование	Кол-во
	Посудомоечная машина	1
	Холодильник-морозильник "Атлант"	2
	Водонагревательный котел	1
	Холодильная камера	1
	Машина протирочно-резательная (овощерезка)	1
	Мармит первых блюд 3х конфорочный	2
	Мясорубка ТМ-32	1
	Картофелечистка	1
	Привод универсальный	1
	Электрическая плита	2
	Водонагревательный котел КПЭМ-100/9 Т	1
Весы электронные Модель SWLL-20	1	
Рециркулятор воздуха	1	

**Обеденный зал  
– 200 посадочных мест**

Стены и пол:	Стены – эмаль, пол- плиточный. Стены и пол позволяют производить влажную уборку.
Окна:	Евроокна.
Освещение:	Искусственное освещение: люминисцентные потолочные светильники
Мебель:	Обеденные столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием – 43 по 4 или 5 посадочных мест, стулья с высокой спинкой, устойчивые – 150, банкетка -
Водоснабжение:	При входе в обеденный зал имеются 4 умывальника для мытья рук с подводом горячей и холодной воды. Установлены: диспенсер для жидкого мыла, держатель для полотенец, 2 дозатора для дезинфекции рук.
Цеха пищеблока столовой:	Складские помещения –1; Овощной цех первичной Обработки –1; Холодный цех –1; Мясо-рыбный цех –1; Помещение для обработки яиц(мойка) –1; Помещение для резки хлеба –1; Горячий цех –1; Моечный цех –1; Раздаточная зона –1.
<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Стены выложены плиткой, облегчена влажная уборка, освещение искусственное и естественное, посуда, инвентарь и тара промаркированные и используются по назначению. Температура холодильных шкафов не выше 6-8 градусов. Температура горячего цеха не превышает 23-25 градусов С.</p>	
Питьевой режим:	Питьевой фонтанчик. Имеются

	документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность воды.
Приточно-вытяжная вентиляция и кондиционирование воздуха:	Имеется вытяжная вентиляция, кроме того проветривание помещений осуществляется открытием окон и фрамуг.
Пожарная безопасность:	Противопожарное состояние пищеблока столовой соответствует Техническому регламенту требований по пожарной безопасности и Правилам пожарной безопасности в РФ. В пищеблоке столовой имеется план эвакуации, инструкция действий при пожаре, оснащена огнетушителями ОП-4.
Электробезопасность:	Удовлетворяет требованиям Правил устройства электроустановок. Приборов и оборудования с открытыми токоведущими частями не имеется. Электроустановочные изделия(розетки)имеют маркировку напряжения, заглушки.
Моющие и дезинфицирующие средства:	Имеются в полном объеме, хранятся в специально отведенных местах, не доступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, согласно инструкциям по применению.
Уборочный инвентарь:	Имеется, промаркирован, инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную маркировку. Промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается, хранится в отведенном месте.
Аптечка первой помощи:	В наличии и полностью укомплектована.
<b>Состав работников пищеблока:</b> -зав. производством -1; -повар -2; -пекарь -1; -мойщик посуды -1; -кухонный рабочий -1.	

В пищеблоке столовой для обучающихся организованы условия, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам техники безопасности и производственной санитарии. Заведующая столовой, повара и подсобные рабочие, дежурные по столовой из числа учителей ознакомлены с правилами по технике безопасности, производственной санитарии и санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.