

Об условиях питания обучающихся

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Столовая, работающая на сырье	на первом и втором этаже здания	Да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	Да
Кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Да
Загрузочная	Отдельный вход	Да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	Раздевалка для персонала, туалет для персонала
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники	Да
Овощной цех (цех первичной обработки овощей)	Производственный стол, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук	Производственный стол, картофелечистка, моечные ванны, раковина для мытья рук, подтоварник, стеллаж для хранения фруктов, слип система для поддержания нормативной температуры.
Овощной цех (цех вторичной обработки)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы,	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные

овощей)	среднетемпературные холодильные шкафы, 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	холодильные шкафы, овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук, моечные ванны
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), 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 разрубка мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, раковина для мытья рук, моечные ванны
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	Производственный стол, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Помещение для	Производственный стол,	Производственный стол, шкаф для

нарезки хлеба	хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук	хранения хлеба, раковина для мытья рук
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	Две 6-ти конфорочные плиты, духовой (жарочный) шкаф, котел пищеварочный КПЭМ 250, машина овощерезательная для готовой продукции, контрольные весы, раковина для мытья рук, раковина для мытья круп и консервированной тары
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	Мармит 2-х конфорочный, прилавок для столовых приборов
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трех секционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	Производственные столы, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды и для столовых приборов, стеллажи для хранения и сушки столовой посуды и приборов, раковина для мытья рук,
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Производственный стол, две моечных ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м, окрашенные стены	Облицовочная плитка высотой 1,7м, окрашенные стены

Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым Цехом, имеет специальную маркировку, без сколов и заусенец	Достаточно, промаркирован, закреплен за каждым Цехом, имеет специальную маркировку, без сколов и заусенец
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	В достаточном количестве
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0,5м от пола	Стеллаж 0,5м от пола
Обеспеченность столовой посудой	По 2 комплекта на каждое посадочное место	По 2 комплекта на каждое посадочное место
Условия хранения: столовой посуды, столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх	Посуда на стеллажах, приборы в кассетах ручками вверх
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены в мойках и в соответствующих цехах
Характеристика обеденного зала: площадь; количество посадочных мест	0,7 кв.м на одно посадочное место	78 посадочных мест - 1,58 кв.м.
Условия для соблюдения личной гигиены обучающихся: количество умывальников. Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.	1 кран на 20 посадочных мест	На 78 посадочных мест 47 кранов.
Санитарно-техническое состояние сетей.	Удовлетворительное	Удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина; децентрализованная	Централизованное	Централизованное
Тип горячего водоснабжения:	Обязательное наличие электроводонагревателя	Централизованное, два резервных водонагревателя
Обеспечение холодным и горячим	производственные помещения	Горячее и холодное водоснабжение,

водоснабжением	пищеблока, туалетная для персонала (с установкой кранов – смесителей)	краны со смесителями с душевой насадкой, туалетная для персонала
Тип канализации	Централизованная	Централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20мм	Водоотведение централизованное. Присоединение к сети посредством воздушного разрыва 20мм
Освещение: естественное, искусственное.	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	Светильники вседневные, оборудованные защитной арматурой
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется