

СОГЛАСОВАНО:

Главный государственный
санитарный врач

Г. Алушты

Ю.А. Дорофеев

УТВЕРЖДАЮ:

директор Алуштинской
общеобразовательной
школы I-III ступеней №3

Т.С.Ситенко

САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ

пищеблока Алуштинской общеобразовательной
школы I-III ступеней №3

1. Адрес Алушта ул. Ялтинская 19-а
2. Проектная мощность учреждения 1176
3. Здание пищеблока (типовое, не типовое)
4. Год строительства 1982
5. Состав и размеры помещений:
 - столовая 260 кв.м
 - варочный цех 35 кв.м
 - посудомойка 23 кв.м
 - стол для разделки 3 кв.м
 - кладовая по назначению 12 кв.м
 - коридор 8 кв.м
 - раздевалка 10 кв.м
 - кладовая 12 кв.м
 - кладовая 12 кв.м
 - кладовая овощей 12 кв.м
 - кладовая сыпучих 12 кв.м
 - коридор 6 кв.м
 - хлебный цех - кв.м
 - мясной цех 12 кв.м
 - кабинет шеф-повара 6 кв.м
 - раздевалка 6 кв.м
 - туалет 4 кв.м
 - душевая 3 кв.м
 - коридор 6 кв.м
6. Горячее водоснабжение (проточная вода из отопительной системы, электронагреватель в моечной столовой посуды).
7. Холодное водоснабжение централизованное
8. Канализация централизованное
9. Отопление централизованное
10. Вентиляция комбинированная
11. Освещение централизованное
12. Оборудование:
 - плиты газовые нет штук;
 - холодильник бытовой 3 штук;
 - холодильник низкотемпературный 1 штук;
 - холодильный шкаф 1 штук;

- мясорубка электрическая 1 штук;
 - жарочный шкаф 1 штук;
 - сковородка электрическая 2 штук;
 - плита электрическая 2 штук;
 - пароконвертавтомат 1 штук;
13. Технологическая литература (сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для предприятий общепита).
14. Разделочный инвентарь:
- комплект ножей (9 штук) есть _____;
 - комплект досок (9 штук) есть _____;
 - топор 1 _____.
15. Кухонная посуда:
- кастрюля на 50 литров 3 _____;
 - кастрюля на 40 литров 2 _____;
 - кастрюля на 30 литров 2 _____;
 - кастрюля на 20 литров 4 _____;
 - кастрюля на 10 литров 2 _____;
 - кастрюля на 5 литров 2 _____;
16. Посуда:
- для первых блюд 200 _____;
 - для вторых блюд 200 _____;
 - чайная посуда 260 _____.
17. Обеденный зал 260 посадочных мест.
18. Базы снабжения продуктами питания:
- сыпучие Ялтинский мяскокомбинат
 - скоропортящиеся Ялтинский мяскокомбинат
19. Наличие автотранспорта есть _____.
20. Частный предприниматель (Ф.И.О.) Мельник Е.М. _____
21. Количество персонала 5 _____.
22. Наличие спецодежды для персонала 3 _____ (количество смен).
23. Наличие картотеки блюд есть _____.
24. Наличие перспективного и сезонного меню есть _____.
25. Количество приемов пищи 2 _____.
26. Количество питающихся 350 (горячее питание) _____
600 (буфетная продукция) _____.

Паспорт составлен:

директор и.к. Сосенко Г. В.
 зам. директора и.к. Бесседарь М. В.
 директор Ч.П. "Агротехника"
 Шкаверова М. В. М.

Паспорт действителен

до 20.12.2012 г.
 Удмуртская Республика
 прод. отдел 2012 год.
 ст. ст. [подпись]

[подпись]