

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛИЦЕЙ Г. ОТРАДНОЕ»**

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	Посудомоечная машина	1
	Водогрей	1
	Морозильная камера камера	1
	Холодильный шкаф	1
	Холодильник д/проб	1
	Прилавок-витрина холодильная	1
	Машина протирочнорезательная (овощерезка)	1
	Овощерезка СЛ-30	1
	Мармит первых блюд 2х	1
	Жарочная поверхность (аппарат контактной обработка)	1
	Пароконвектомат	1
	Мясорубка	1
	Электрическая плита	2
Рециркулятор воздуха	2	
Обеденный зал <i>100 посадочных мест</i>		
Стены и пол	Стены и пол – кафельные. Позволяют проводить влажную уборку.	
Окна	Евроокна	
Освещение	Искусственное освещение: люминисцентные потолочные светильники	
Мебель	Обеденные столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием – 23 шт по 6 пос. мест, стулья (с устойчивой спинкой) – 100 штук	
Водоснабжение	При входе в обеденный зал имеются 4 умывальника. Установлены: диспансер для жидкого мыла, держатель для полотенец, 2 дозатора для дезинфекции рук	
СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Стены		

<p>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>	
<p>Питьевой режим:</p>	<p>Питьевой фонтанчик. Имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность воды.</p>
<p>Приточно-вытяжная вентиляция и кондиционирование воздуха:</p>	<p>Имеется вытяжная вентиляция, кроме того проветривание помещений осуществляется открытием окон и фрамуг</p>
<p>Пожарная безопасность:</p>	<p>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.</p>
<p>Электробезопасность:</p>	<p>Удовлетворяет требованиям Правил устройства электроустановок. Приборов и оборудования с открытыми токоведущими частями не имеется. Электроустановочные изделия(розетки)имеют маркировку напряжения, заглушки.</p>
<p>Моющие и дезинфицирующие средства:</p>	<p>Имеются в полном объеме, хранятся в специально отведенных местах, не доступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, согласно инструкциям по применению.</p>
<p>Уборочный инвентарь:</p>	<p>Имеется, промаркирован, инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную маркировку. Промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается, хранится в отведенном месте.</p>
<p>Аптечка первой помощи:</p>	<p>В наличии и полностью укомплектована.</p>