

Код формы по ОКУД \_\_\_\_\_  
Код учреждения ОКПО \_\_\_\_\_

|  |  |  |
|--|--|--|
| Министерство здравоохранения<br>Республики Казахстан |  | Медицинская документация<br>Форма - приложение № 8<br>Утверждена Минздравом РК<br>31.01.2004 г. № 21 |
| ОУГСЭН по г. Степногорску<br>наименование учреждения |  |  |

## Санитарный паспорт для объектов общественного питания

«dd» декабря 2008 г.

1. Наименование объекта Столовая ГУ областное специализированное школа-интернат для одаренных детей №4 «Болашак»
3. Форма собственности Государственное учреждение
4. Фамилия, имя, отчество, № телефона Митасова Л.В. тел 6-76-81
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологического надзора имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию 15 марта 2006 году
- I. Мощность проектная 90, фактическая 90
8. Благоустройство территории (ограждение, асфальтирование, озеленение-асфальтирована, озеленена)
9. Водоснабжение холодное (централизованное, децентрализованное, местное, привозное) качество воды централизованное
- Разводящая сеть - в рабочем состоянии
10. Водоснабжение горячее (централизованное, местное, отсутствует)-рабочее, централизованное
- Достаточность обеспечения горячей водой и наличие разводящей сети-достаточное
11. Обеспеченность объекта паром не требуется
12. Канализация (центральная, местная, отсутствует) ЦЕНТРАЛЬНАЯ
13. При локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции соответствие с санитарными требованиями  
При наличии выгребов, указать наличие автотранспорта, периодичность его очистки- \_\_\_\_\_
14. Наличие санитарного узла, условий для соблюдения правил личной гигиены, санитарное состояние внутренних и наружных канализационных систем- один рабочий санузел для персонала, в соответствии с санитарными нормами



15. Отопление (централизованное, автономное, печное, отсутствует, в аварийном состоянии или нет)

централизованное

16. Вентиляция (общее обменная, естественная) эффективность ее работы общееобменная, изолированная от вентиляции общежития

17. Освещение (естественное, искусственное)- естественное и искусственное

Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре имеются

18. Здание (построено по типовому, индивидуальному проекту строительства или реконструкции; отдельно стоящее, встроенное, пристроенное)- по типовому проекту

19. Набор, планировка производственных помещений, их площади площадь пищеблока по внутреннему обмеру:1)обеденный зал(большой)-84,7кв.м,2).обеденный зал (маленький)-19,3кв.м.3).горячийцех-31,0кв.м.4)моечная-7,7кв.м.,5)мяснойцех-9,2кв.м.,6)овощной цех-7,1кв.м.

20. Соблюдение принципа поточности и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов - соблюдается выделены зоны

21. Набор вспомогательных помещений, их площади загрузочная-4,5кв.м.,коридор-6,0кв.м.,гардероб-15,4кв.м.

22. Наличие складских помещений складское помещение -12,9кв.м.,кладовая 12,5кв.м.

Внутренняя отделка помещений, соответствие санитарно - эпидемиологическим требованиям соответствует

23. Санитарно-техническое состояние помещений (проведение капитального и текущего ремонта) удовлетворительное

24. Технологическое оборудование- электроплиты -1шт, электродуховки-1шт, мясорубки-2шт, электросковороды-2шт, электрокотел-1шт, мармит-1шт, овощерезки-1шт, картофелочистка-1шт, протирачная машинка-1шт.

25. Холодильное оборудование (санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима)-холодильный шкаф-3шт,бытовой холодильник-1шт, все исправном состоянии, температурный режим соблюдается

26. Соблюдение товарного соседства и сроков реализации соблюдается

27. Обеспеченность кухонным инвентарем, маркировка - достаточная, промаркирован

28. Обеспеченность производственных помещений оборудованием для обработки продуктов (разделочные столы, моечные ванны, инвентарь, технологическое оборудование, маркировка) обеспечены, промаркированы

овощной цех- имеются

варочный цех имеются

мясорыбный цех - имеются

29. Вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса для первых блюд- соблюдается

30. Приготовление холодных блюд: количество условия хранения и реализация в холодильниках

31. Обеспеченность линии раздачи мармитами для первых и вторых блюд- самообслуживание



32. Температура блюд на раздаче: первых блюд: 90С ,вторых - 75С
33. Соблюдение сроков реализации готовых блюд- соблюдается
34. Условия для мытья столовой посуды:  
Обеспеченность 5-тисекционной ванной, горячей и холодной водой, условия хранения посуды- обеспечены, моечные ванны – 8шт, сушилка, стеллажи для посуды
35. Правила мытья (концентрация моющих и дезинфицирующих средств, температура воды в ваннах, частота смены воды)- соблюдается концентрация моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с СанПиН
36. Санитарное состояние обеденного зала- удовлетворительное
37. Принцип работы (самообслуживание, обслуживание официантами)- самообслуживание
38. Личная гигиена персонала - соблюдается
39. Количество работников - 9
40. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров и гигиенического обучения- имеются, проходят в срок
41. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения- 2 комплекта имеются шкафы для санитарной одежды
42. Наличие санитарного паспорта на специальный автотранспорт- -
43. Санитарное состояние автотранспорта -
44. Наличие моющих и дезинфицирующих средств, условия их хранения- в достаточном количестве, условия хранения соблюдаются
45. Обеспеченность уборочным инвентарем, то маркировка и условия хранения - имеется, промаркирована
46. Наличие графика на проведение санитарных дней- имеется
47. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)- договор №9 от 18.01.2008г с СЦБ
48. Количество мусоросборников- 2 контейнера
49. Договор на вывоз ТБО- договор №8 от 18.01.2008г ТОО «Автохозяйство»



Место печати

Главный государственный санитарный врач

М.Кузнецов

(Фамилия, имя, отчество, подпись)

Место печати

Руководитель (собственник) организации

Л.Митасова

(Фамилия, имя, отчество, подпись)