

Код формы по ОКУД _____
Код учреждения ОКПО _____

Министерство здравоохранения Республики Казахстан ОДГСЭН по г.Степногорску Наименование учреждения	Медицинская документация Форма – приложение №8 Утверждена Минздравом РК 31.01.2004 г. №21
---	--

Санитарный паспорт для объектов общественного питания

«07» 05 2007 г.

1. Наименование объекта столовая Областной школы-интерната для одаренных в спорте детей имени Богенбай батыра
3. Форма собственности государственное учреждение
4. Фамилия, имя, отчество, № телефона Темирбаев А.С. 5-16-00
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологического надзора имеется
6. Дата ввода в эксплуатацию 13 января 2000
7. Мощность проектная 200, фактическая 200
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 (централизованное, местное, 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) централизованное
16. Вентиляция (обще обменная, естественная) эффективность ее работы общеобменная, 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 – 306,36 м², 2) обеденный зал малый –

79,21 м², 3) горячий цех – 49,78 м², 4) моечная кухонной посуды – 9,83 м², 5) моечная столовой посуды – 12,3 м², 6) раздаточная – 28,98 м², 7) холодильный цех – 11,84 м², 8) хлебный цех – 9,79 м², 9) мясной цех – 21,44 м², 10) овощной цех – 33,81 м².

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

21. Набор вспомогательных помещений, их площади 1) санузел – 3,68 м², 2) коридор – 25,97 м², 3) лестничная клетка – 12,32 м², 4) комната персонала – 48,6 м², 5) коридор подвала – 31,5 м², 6) коридор подвальных помещений – 10,81 м², 7) компрессорная – 13,0 м², 8) вентиляционная – 61,8 м², 9) гардероб №1 – 13,2 м², 10) гардероб №2 – 12,0 м², 11) тарная – 23,81 м².

22. Наличие складских помещений 1) склад сыпучих продуктов – 7,81 м², 2) складское помещение №1 – 20,2 м², 3) складское помещение №2 – 72,0 м², 4) складское помещение №3 – 18,1 м².

Внутренняя отделка помещений, соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям соответствует

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

24. Технологическое оборудование электроплиты – 3 шт., электро духовки – 2 шт., мясорубки – 2 шт., электросковороды – 2 шт., электрокотел – 1 шт., мармит – 1 шт., овощерезки – 2 шт.,

25. Холодильное оборудование (санитарно-техническое состояние, соблюдение температурного режима) холодильные шкафы – 6 шт., холодильные камеры (3 отделения), бытовые холодильники – 2 шт., все в 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

мясорубный цех имеются

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

30. Приготовление холодных блюд: условия хранения и реализации – в холодильниках

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

32. Температура блюд на раздаче: первых блюд: 90 C⁰, вторых 75 C⁰

33. Соблюдение сроков реализации готовых блюд соблюдается

34. Условия для мытья столовой посуды:

Обеспеченность 5-ти секционной ванной, горячей и холодной водой, условия хранения посуды обеспечены, мочные ванны – 9 шт., посудомоечная машина, 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

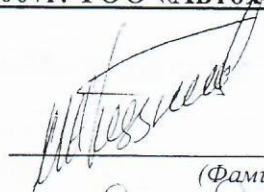
38. Личная гигиена персонала соблюдается

39. Количество работников 16

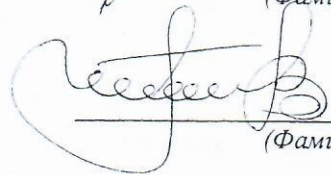
40. Наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров и гигиенического обучения имеются, проходят в срок
41. Обеспеченность работников специальной одеждой, условия ее хранения 2 комплекта, имеются шкафы для спецодежды
42. Наличие санитарного 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, 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 №13 от 20.01.2007г. с СЦГБ
48. Количество мусоросборников 2 контейнера
49. Договор на вывоз ТБО договор №12 от 20.01.2007г. ТОО «Автохозяйство»

МП Главный государственный
 санитарный врач

МП Руководитель (собственник)
 Организации



М.Кузнецов
(Фамилия, имя, отчество, подпись)



А.Темирбаев
(Фамилия, имя, отчество, подпись)