

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции №РА.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001
460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) 43-08-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fbuz@mail.ru;
сайт: www.orenfbuz.ru

Адрес места осуществления деятельности: 461046, РОССИЯ, Оренбургская область, город Бузулук, 4 микрорайон, 1 Б



УТВЕРЖДАЮ
Технический директор,
заместитель руководителя
Органа инспекции,
Н.Ю. Малышева

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 56. ФБУЗ.03.01-01.2025-0008

30 января 2025г

1.Объект экспертизы: Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Зареченская средняя общеобразовательная школа №2, предполагает использовать для осуществления образовательной деятельности.

2.Заявитель, юридический адрес: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Зареченская средняя общеобразовательная школа №2 461132, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое Второе, Рабочая дом 9
(ИНН 5649004751, ОГРН 1025603214592).

3. Фактический адрес: Оренбургская обл., Тоцкий р-н, с. Тоцкое Второе, площадь Жукова, д.1.

4. Основание для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
заявка, зарегистрированная в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» №0007 от «17» января 2025г., поручение ЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области №43568 от 10.01.2025г

5.Цель проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: установление соответствия (несоответствия) требованиям нормативных документов.

6. Представлены следующие документы (добровольно):

- акт обследования от 24.01.2025г.;
- копия Устава;
- копия выписки из ЕГРН
- копия выписки из ЕГРН на земельный участок
- план поэтажного строения;
- копии санитарно-эпидемиологического заключения
- копия свидетельства о постановке на учет от 20.09.2021г
- копия договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом

7. Результаты экспертизы:

Заявлен вид деятельности: образовательная деятельность

- начальное общее образование;
- основное общее образование;
- среднее общее образование

При обследовании установлено:

пподпись 1-го эксперта

Образовательную деятельность на время ремонта МАОУ Зареченская средняя общеобразовательная школа №2 планируется осуществлять на базе МАОУ Зареченская классическая гимназия, расположенное по адресу: Оренбургская обл., Тощкий р-н, с. Тощкое Второе, площадь Жукова, д.1.

На образовательную деятельность в МАОУ Зареченская классическая гимназия имеется ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение №56.06.01.000.М.000163.12.12 от 20.12.2012г, для осуществления образовательной деятельности МАОУ Зареченская СОШ №2 имеет санитарно-эпидемиологическое заключение 56.06.01.000М.000057.04.22 от 11.04.2022г

Радиус обслуживания от дома до образовательного учреждения не более 0,5 км. пешеходной доступности.

На территории оборудовано наружное освещение. Территория школы по периметру огорожена, озеленена, находится в удовлетворительном состоянии и разделена на зоны: хозяйственную, физкультурно-спортивную и зону отдыха.

В районе спортивной площадки имеются беговая дорожка, футбольная площадки. За территорией школы установлен на бетонированную площадку металлический контейнер с крышкой для сбора мусора. Вывоз ТКО осуществляется по договору

Здание школы кирпичное, трехэтажное, построено по типовому проекту и рассчитано на 640 мест. Фактически в МАОУ Зареченская СОШ № 2 планирует обучается 629 детей, в МАОУ Зареченская классическая гимназия 659 детей.

Обучение планируется проводить в две смены, учащиеся младших классов 1, 2 классов и старших классов с 5 по 11, во вторую смену 3 и 4 классы. Обучение по 4 урока и два урока дистанционно. Согласно договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом осуществление образовательной деятельности учащихся МАОУ Зареченская СОШ планируется с марта по декабрь 2024г

В первую смену планируется обучаться
-с 8:00 до 11:35 320 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 210 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2,

Во вторую смену
-с 12:05 до 15:15 277 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 345 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2,
- с 15:45 до 18:35 62 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 72 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2.

Количество мест в смены для обучающихся не превышает проектную вместимость общеобразовательного учреждения и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Наполняемость в начальных классах составляет от 19 до 27 человек, в старших классах от 15 до 28 человек, в среднем 23 человека.

Площади кабинетов составляют: кабинет информатики по 66,5 кв.м; кабинеты начальных классов и старших классов 48,8-60 кв.м.; остальные учебные кабинеты по 56-63 кв.м; спортзал-275 кв.м

Площадь на одного учащегося в классах в среднем 2,4-кв.м Обучение для всех учащихся в закрепленных за каждым классом кабинетах.

В образовательном учреждении на первом этаже оборудованы 2 гардероба для хранения верхней одежды детей младших и старших классов.

Отопление – центральное от сельских водопроводных сетей.

Холодное централизованное, горячее водоснабжение от водонагревателей

Канализация – центральная, подключена к канализационным сетям. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы санитарные узлы на каждом этаже образовательного учреждения для девочек и мальчиков раздельно. Всего в туалетах установлено санитарно-техническое оборудование: для

мальчиков 4 унитаза, 3 писсуаров и 2 умывальных раковин, для девочек - 3 унитаза и 2 умывальных раковин. Для персонала выделены отдельные санузлы. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электросушилками. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. В санузлах стены на всю высоту облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен акриловой краской; полы выложены керамической плиткой. Внутренняя отделка помещений позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В начальных классах, в кабинетах физики, химии образовательного учреждения установлены умывальные раковины для соблюдения правил личной гигиены.

Вентиляция в помещениях естественная, осуществляется через дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проветривания помещений образовательного учреждения.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через световые проемы в наружных стенах. Направленность света от боковых окон левостороннее. Световые проемы в кабинетах оборудованы солнцезащитными устройствами светлого тона типа жалюзи, шторы. Искусственное освещение: выполнено люминесцентными лампами. Классные доски в учебных помещениях оборудованы софитами.

Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены – на всю высоту окрашены светлой акриловой краской; потолок-побелка; полы – деревянные, покрытые линолеумом.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится отдельно в специально отведенном месте. Для туалета уборочный инвентарь имеет сигнальную маркировку и хранится в туалете.

Все кабинеты образовательного учреждения оборудованы ученической мебелью. Проведена цветовая маркировка.

В кабинете химии, физики на подиум установлены демонстративные столы. В кабинете химии установлен вытяжной шкаф. Для кабинетов химии, физики оборудованы лаборантские.

В образовательном учреждении оборудован кабинет информатики, площадью по 66,5 кв.м. В кабинете информатики установлено 14 видеомониторов (все жидкокристаллические), площадь на 1 рабочее место 4,5 кв.м. Освещение в кабинете естественное и искусственное люминесцентное общее и местное на рабочем столе. Окна кабинета оборудованы солнцезащитными устройствами.

Отделка помещений кабинета информатики: стены – на всю высоту окрашены светлой акриловой краской; потолок-побелка; полы – деревянные, покрытые линолеумом. Отделка помещений кабинетов информатики позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дез.средств.

Расстановка ПК проведена по периметру. В центре кабинетов установлены в 2 ряда ученические столы. 14 рабочих мест возле ПК оборудованы спец.столами и стульями с подъемно-поворотным устройством.

В образовательном учреждении имеется спортзала, площадью 275,3 кв.м. При спортзалах оборудованы по 2 душевые на 1 душевую сетку, по 2 туалета на 1 унитаз и 1 умывальную раковину для девочек и мальчиков отдельно.

На осветительных и отопительных приборах установлены оградительные решетки.



В школе имеется медицинский пункт, состоящий из 2 помещений: кабинет для приема, прививочный кабинет. Медицинское обслуживание детей обеспечивает средний мед. работник. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

Питание осуществляется в столовой, работающей на сырье, на базе образовательного учреждения. Обеденный зал, площадью 264 кв.м, рассчитан на 230 посадочных мест. Питание детей осуществляется в помещении столовой после второго урока для каждой смены. Старшие классы МАОУ Зареченской классической гимназии, находиться в школе будут менее 4 часов (дистанционное обучение), питаться не будут, согласно п 1.9- СП 2.4.3648-20. Питание с 09: 35 по 09:35 учащиеся начальных классов -208 человек, во вторую смену с 14 50 по 15 30 -186 учащихся. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест.

Приготовление блюд будут осуществлять работники пищеблока двух школ. Будет использоваться разделочный инвентарь, технологическое оборудование для каждой школы раздельное.

В состав пищеблока входит: горячий цех, моечное отделение-, холодный цех, склад для хранения продуктов. Пищеблок общеобразовательного учреждения эксплуатируется в соответствии с проектом.

Перед входом в обеденный зал установлено 10 умывальных раковин для соблюдения правил личной гигиены, с подводкой холодной и горячей воды, 4 электрополотенцесушителя, дозаторы с жидким мылом и с антисептическим средством. Для организации питьевого режима установлен питьевой фонтанчик.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

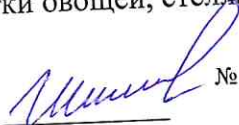
В обеденном зале и на пищеблоке для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные облучатели закрытого типа.

Приготовление блюд осуществляется по технологическим карточкам. Доставка продовольственного сырья и полуфабрикатов осуществляется автотранспортом поставщиков по договорам. Продовольственное сырье и полуфабрикаты поступают небольшими партиями ежедневно по мере реализации. На продовольственное сырье и полуфабрикаты имеются документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

Горячий цех, моечная оборудованы механической вытяжной вентиляцией. В горячем цехе установлены 4 4-х конфорочные электроплиты с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, электросковорода, 2 духовых шкафа, тестомес, мармит. Для мытья рук установлена моечная раковина, весы для готовой продукции. Для разделки и обработки продовольственного пищевых продуктов установлено 4 цельнометаллических стола, стол с деревянным покрытием.

В холодном цехе установлены холодильное оборудованием для мяса, рыбы, маркировка имеется, оснащены термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлены 3 цельнометаллических стола СМ, СР, СО, электромясорубка. Для мытья рук установлена моечная раковина. Для первичной обработки овощей, для вторичной обработки используются промаркированные емкости. Горячее водоснабжения от водонагревателя.

Мытье кухонной посуды в моечной предусмотрено отдельно от столовой в соответствии с требованиями. Правила мытья посуды выполняются. В моечной для столовой посуды также установлены две 3х секционные раковины, имеющая маркировку объемной вместимости. Для ополаскивания посуды горячей проточной водой установлены смесители с гибким шлангом с душевой насадкой. В моечной установлена ванная для первичной обработки овощей, стеллаж для чистой посуды, посудомоечная машина.



Горячее водоснабжение от проточных электроводонагревателей.

Складские помещения оборудованы стеллажами и подтоварниками для хранения пищевых продуктов. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы психрометрами, холодильное оборудование оснащены термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производственным инвентарём пищеблок обеспечен в достаточном количестве. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. Пищеблок обеспечен в достаточном количестве столовой и кухонной посудой.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, которые Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Зареченская средняя общеобразовательная школа №2 по адресу: 461132, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое Второе, Рабочая дом 9.предполагает использовать для осуществления образовательной деятельности.

-начальное общее образование;

-основное общее образование;

- среднее общее образование

по фактическому адресу: Оренбургская обл., Тоцкий р-н, с. Тоцкое Второе, площадь Жукова, д.1.

СООТВЕТСТВУЮТ

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертизу провел врач по общей гигиене
Бузулукского филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Оренбургской области».



Ю.Н. Шишкина

подпись 1-го эксперта _____



№ 56.ФБУЗ.03.01-01.2025-0007

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Аттестат аккредитации органа инспекции №РА.RU.710040 от 25.05.2015 г. в национальной системе аккредитации

ОКПО 76138445, ОГРН 1055610010873, ИНН/КПП 5610086304/561001001
460000, г. Оренбург, ул. Кирова, 48, тел.: (8-3532) (8-3532) 43-0-41; факс: 43-08-47, E-Mail: 56.fguz@mail.ru;
сайт: www.orenfbuz.ru
место осуществления деятельности: 461046, г Бузулук; 4 микрорайон, 1Б. Телефон, факс 8(35342) 5-89-14, e-mail:
fbuz2012@mail.ru

АКТ обследования

Дата обследования от «24» января 2025г.

Основание обследования: заявка, зарегистрированная в (филиал) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» №0008 от «17» января 2025г.,

Мною, помощником врача по общей гигиене Бузулукского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», Лысенковой С.Ю

Проводилось обследование МАОУ Зареченская классическая гимназия в присутствии директора Осиповой Н.Б

Цель обследования: установление соответствия (не соответствия) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

В ходе обследования установлено

Образовательную деятельность на время ремонта МАОУ Зареченская средняя общеобразовательная школа №2 планируется осуществлять на базе МАОУ Зареченская классическая гимназия, расположенное по адресу: Оренбургская обл., Тоцкий р-н, с. Тоцкое Второе, площадь Жукова, д.1.

На образовательную деятельность в МАОУ Зареченская классическая гимназия имеется ранее выданное санитарно-эпидемиологическое заключение №56.06.01.000.М.000163.12.12 от 20.12.2012г, для осуществления образовательной деятельности МАОУ Зареченская СОШ №2 имеет санитарно-эпидемиологического заключение 56.06.01.000М.000057.04.22 от 11.04.2022г

Радиус обслуживания от дома до образовательного учреждения не более 0,5 км. пешеходной доступности.

На территории оборудовано наружное освещение. Территория школы по периметру огорожена, озеленена, находится в удовлетворительном состоянии и разделена на зоны: хозяйственную, физкультурно-спортивную и зону отдыха.

В районе спортивной площадки имеются беговая дорожка, футбольная площадки. За территорией школы установлен на бетонированную площадку металлический контейнер с крышкой для сбора мусора. Вывоз ТКО осуществляется по договору

Здание школы кирпичное, трехэтажное, построено по типовому проекту и рассчитано на 640 мест. Фактически в МАОУ Зареченская СОШ № 2 планирует обучается 629 детей, в МАОУ Зареченская классическая гимназия 659 детей.

Обучение планируется проводить в две смены, учащиеся младших классов 1, 2 классов и старших классов с 5 по 11, во вторую смену 3 и 4 классы. Обучение по 4 урока и два урока дистанционно. Согласно договора безвозмездного пользования муниципальным имуществом осуществление образовательной деятельности учащихся МАОУ Зареченская СОШ планируется с марта по декабрь 2024г

В первую смену планируется обучаться

-с 8:00 до 11:35 320 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 210 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2,

Во вторую смену

-с 12:05 до 15:15 277 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 345 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2,

- с 15:45 до 18:35 62 учащихся МАОУ Зареченской классической гимназии и 72 учащихся МАОУ Зареченской СОШ № 2.

Количество мест в смены для обучающихся не превышает проектную вместимость общеобразовательного учреждения и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Наполняемость в начальных классах составляет от 19 до 27 человек, в старших классах от 15 до 28 человек, в среднем 23 человека.

Площади кабинетов составляют: кабинет информатики по 66,5 кв.м; кабинеты начальных классов и старших классов 48,8-60 кв.м.; остальные учебные кабинеты по 56-63 кв.м; спортзал-275 кв.м

Площадь на одного учащегося в классах в среднем 2,4-кв.м. Обучение для всех учащихся в закрепленных за каждым классом кабинетах.

В образовательном учреждении на первом этаже оборудованы 2 гардероба для хранения верхней одежды детей младших и старших классов.

Отопление – центральное от сельских водопроводных сетей.

Холодное централизованное, горячее водоснабжение от водонагревателей

Канализация – центральная, подключена к канализационным сетям. Системы канализации и водоснабжения находятся в исправном состоянии. Оборудованы санитарные узлы на каждом этаже образовательного учреждения для девочек и мальчиков раздельно. Всего в туалетах установлено санитарно-техническое оборудование: для мальчиков 4 унитаза, 3 писсуаров и 2 умывальных раковин, для девочек -3 унитаза и 2 умывальных раковин. Для персонала выделены отдельные санузлы. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, электросушилками. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. В санузлах стены на всю высоту облицованы кафельной плиткой, потолок окрашен акриловой краской; полы выложены керамической плиткой. Внутренняя отделка помещений позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В начальных классах, в кабинетах физики, химии образовательного учреждения установлены умывальные раковины для соблюдения правил личной гигиены

Вентиляция в помещениях – естественная, осуществляется через дверные и оконные проёмы. Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами. Фрамуги функционируют и находятся в исправном состоянии. Температурный режим поддерживается путем проветривания помещений образовательного учреждения.

Освещение естественное и искусственное. Естественное освещение боковое через световые проемы в наружных стенах. Направленность света от боковых окон левостороннее. Световые проемы в кабинетах оборудованы солнцезащитными устройствами светлого тона типа жалюзи, шторы. Искусственное освещение: выполнено люминесцентными лампами. Классные доски в учебных помещениях оборудованы софитами.

Внутренняя отделка помещений образовательного учреждения: стены – на всю высоту окрашены светлой акриловой краской; потолок-побелка; полы – деревянные, покрытые линолеумом.

Для уборки помещений укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь хранится раздельно в специально отведенном месте. Для туалета уборочный инвентарь имеет сигнальную маркировку и хранится в туалете.

Все кабинеты образовательного учреждения оборудованы ученической мебелью. Проведена цветовая маркировка.

В кабинете химии, физики на подиум установлены демонстративные столы. В кабинете химии установлен вытяжной шкаф. Для кабинетов химии, физики оборудованы лаборантские.

В образовательном учреждении оборудованы кабинет информатики, площадью по 66,5 кв.м. В кабинете информатики установлено 14 видеомониторов (все жидкокристаллические), площадь на 1 рабочее место 4,5 кв.м. Освещение в кабинете естественное и искусственное люминесцентное общее и местное на рабочем столе. Окна кабинета оборудованы солнцезащитными устройствами.

Отделка помещений кабинета информатики: стены – на всю высоту окрашены светлой акриловой краской; потолок-побелка; полы – деревянные, покрытые линолеумом. Отделка помещений кабинетов информатики позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дез.средств.

Расстановка ПК проведена по периметру. В центре кабинетов установлены в 2 ряда ученические столы. 14 рабочих мест возле ПК оборудованы спец.столами и стульями с подъемно-поворотным устройством.

В образовательном учреждении имеется спортзала, площадью 275,3 кв.м. При спортзалах оборудованы по 2 душевые на 1 душевую сетку, по 2 туалета на 1 унитаз и 1 умывальную раковину для девочек и мальчиков раздельно.

На осветительных и отопительных приборах установлены оградительные решетки.

В школе имеется медицинский пункт, состоящий из 2 помещений: кабинет для приема, прививочный кабинет. Медицинское обслуживание детей обеспечивает средний мед. работник. На медицинскую деятельность имеется лицензия.

Питание осуществляется в столовой, работающей на сырье, на базе образовательного учреждения. Обеденный зал, площадью 264 кв.м, рассчитан на 230 посадочных мест. Питание детей осуществляется в помещении столовой после второго урока для каждой смены. Старшие классы МАОУ Зареченской классической гимназии, находясь в школе будут менее 4 часов (дистанционное обучение), питаться не будут, согласно п 1.9- СП 2.4.3648-20. Питание с 09: 35 по 09:35 учащиеся начальных классов - 208 человек, во вторую смену с 14 50 по 15 30 -186 учащихся. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест.

Приготовление блюд будут осуществлять работники пищеблока двух школ. Будет использоваться разделочный инвентарь, технологическое оборудование для каждой школы раздельное.

В состав пищеблока входит: горячий цех, моечное отделение-, холодный цех, склад для хранения продуктов. Пищеблок общеобразовательного учреждения эксплуатируется в соответствии с проектом.

Перед входом в обеденный зал установлено 10 умывальных раковин для соблюдения правил личной гигиены, с подводкой холодной и горячей воды, 4 электрополотенцесушителя, дозаторы с жидким мылом и с антисептическим средством. Для организации питьевого режима установлен питьевой фонтанчик.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, позволяющей проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В обеденном зале и на пищеблоке для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные облучатели закрытого типа.

Приготовление блюд осуществляется по технологическим карточкам. Доставка продовольственного сырья и полуфабрикатов осуществляется автотранспортом поставщиков по договорам. Продовольственное сырье и полуфабрикаты поступают небольшими партиями ежедневно по мере реализации. На продовольственное сырье и

полуфабрикаты имеются документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

Горячий цех, моечная оборудованы механической вытяжной вентиляцией. В горячем цехе установлены 4 4-х конфорочные электроплиты с терморегуляторами для соблюдения температурного режима приготовления блюд, электросковорода, 2 духовых шкафа, тестомес, мармит. Для мытья рук установлена моечная раковина, весы для готовой продукции. Для разделки и обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов установлено 4 цельнометаллических стола, стол с деревянным покрытием.

В холодном цехе установлены холодильное оборудование для мяса, рыбы, маркировка имеется, оснащены термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Для разделки и обработки продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов установлены 3 цельнометаллических стола СМ, СР, СО, электромясорубка. Для мытья рук установлена моечная раковина. Для первичной обработки овощей, для вторичной обработки используются промаркированные емкости. Горячее водоснабжение от водонагревателя.

Мытье кухонной посуды в моечной предусмотрено отдельно от столовой в соответствии с требованиями. Правила мытья посуды выполняются. В моечной для столовой посуды также установлены две 3х секционные раковины, имеющая маркировку объемной вместимости. Для ополаскивания посуды горячей проточной водой установлены смесители с гибким шлангом с душевой насадкой. В моечной установлена ванная для первичной обработки овощей, стеллаж для чистой посуды, посудомоечная машина.

Горячее водоснабжение от проточных электроводонагревателей.

Складские помещения оборудованы стеллажами и подтоварниками для хранения пищевых продуктов. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы психрометрами, холодильное оборудование оснащено термометрами для соблюдения температурного режима условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Производственным инвентарём пищеблок обеспечен в достаточном количестве. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован и хранится в подвешенном состоянии. Пищеблок обеспечен в достаточном количестве столовой и кухонной посудой.

помощник врач ОГ:

директор



/Лысенкова С.Ю./

/Осипова Н.Б./