

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «СИБИРСКИЙ ГЕОФИЗИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»**

**Паспорт столовой  
профессионального образовательного учреждения  
Новосибирской области «СИБИРСКИЙ  
ГЕОФИЗИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Новосибирск 2024 г.**

**Паспорт столовой Профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Сибирский геофизический колледж».**

- Наименование юридического лица: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Сибирский геофизический колледж».

- Юридический адрес: 630048, г. Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, д. 119.

- Фактический адрес: 630048, г. Новосибирск, ул. Немировича-Данченко, д. 119.

- Проектная мощность техникума: 450

- Количество смен: 1

- Санитарно-техническое состояние столовой: удовлетворительное

- Директор: Лысенко Сергей Алексеевич

- Ответственный за организацию питания: Бурмакина Елена Александровна.

- Обучающихся: 477

- Питающихся: 381

- Работники столовой: Исхакова Ольга Викторовна повар 4 разряда, Санина Наталья Ивановна повар.

- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

<b>Гигиенические параметры</b>	<b>Нормируемые величины</b>	<b>Фактические величины</b>
<b>Условия для организации питания</b>		
Столовая, работающая на сырье	На 1-ом этаже здания, имеет отдельный вход и выход.	да
Соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	да
моечная	Моечная тары	Нет необходимости
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	да
загрузочная	Отдельный вход	да
Бытовые помещения для персонала	Раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната приема пищи	Шкаф для одежды
<b>Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов</b>		
склады	Стеллажи, подтоварники среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	да
Овощной цех (первичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины,	1 производственный стол

указать, где оборудован данный участок	моечные ванны (не менее двух), раковины для мытья рук	
Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	Производственный стол, моечная ванна, механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук 2 шт.
Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы раковина для мытья рук.	Производственный стол, раковина для мытья рук, контрольные весы, холодильные шкафы (в количестве 1 шт, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные, холодильные шкафы (количество обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» хранения и необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук в базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата	3 производственных стола, 2 холодильника, колода для разруба мяса, моечная ванна.
Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха, указать где оборудован данный участок	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	Производственный стол, три моечных ванны (емкости).
Мучной цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы,	Производственные столы, тестомесильная машина, пекарский шкаф, стеллажи.



	пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух, для сырой продукции и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук.	Две шести конфорочные и две четырех конфорочные плиты, электросковорода, духовой (жарочный) шкаф, раковина для мытья рук.
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией).	Мармитная линия для первых, вторых и третьих блюд.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечных ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Моечная ванна, стеллаж.
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	нет
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	да
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1.7 м.	да
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом, имеет специальную маркировку	да
Обеспеченность кухонной посудой	В достаточном количестве	да
Условия хранения кухонной посуды	Стеллаж 0.5 м. от пола	да
Обеспеченность столовой посуды	По 2 комплекта на каждое посадочное место	да
Условия хранения : столовой посуды и столовых приборов	В шкафах, на решетках в кассетах ручками вверх.	да
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	Вывешены в моечной
Характеристика обеденного зала: площадь, количество посадочных мест.	0,7 кв.м. на одно посадочное место	соответствует
Условия для соблюдения личной гигиены	1 кран на 20 посадочных мест	4 крана (1 кран на 20 посадочных мест)

обучающихся: количество умывальников и сушек, Санитарно-техническое обеспечение пищеблока.		
Санитарно-техническое обеспечение сетей	удовлетворительное	удовлетворительное
Тип холодного водоснабжения: центральное, арт скважина, децентрализованная привозная.	централизованное	централизованное
Тип горячего водоснабжения: централизованное, автономное, наличие резервного источника горячего водоснабжения	Обязательное наличие электроводонагревателя	1 электроводонагреватель.
Фильтры доочистки воды (указать наличие)		
Обеспечение холодным и горячим водоснабжением	Производственные помещения пищеблока, туалетная комната для персонала (с установкой кранов смесителей)	Холодное водоснабжение
Тип канализации: центральное, внутренняя канализация с очистными сооружениями выгреб	централизованная	централизованная
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	Посредством воздушного разрыва 20 мм.	да
Освещение: естественное, искусственное	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	да
Размещение светильников	Не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Не размещаются
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	имеется	имеется

### Материально-техническая база пищеблока

Наименование оборудования	Количество	Дата выпуска	Техническое состояние	Потребность
Электроплита	2	2023 г.	отличное	
Духовой шкаф	1			
Купольная посудомоечная машина Tarta TWH50+DR+DD	1	2023 г.	отличное	
Овощерезка Robot Coupe CL30 Bistro	1	2023 г.	отличное	
Машина посудомоечная промышленная	1	2023 г.	отличное	

Пароконвектомат	1	2023 г.	отличное	
Стол охлажденный с витриной	1	2023 г.	отличное	
Картофелечистка	1	2023 г.	отличное	
Мармит	1	2023 г.	отличное	
Шкаф расстоечный	1	2023 г.	отличное	
Шкаф холодильный Polair CM 107-S	1	2023 г.	отличное	
Шкаф морозильный Polair CB 105-S	1	2023 г.	отличное	
Слайсер Airhot SL250	1	2023 г.	отличное	
Универсальная кухонная машина	1	2023 г.	отличное	
Прилавок мармит электрический ПМЭС 70 км	2	2022 г.	хорошее	
Холодильник Caravel	1	2022 г.	хорошее	
Холодильник Бирюса	3	2022 г.	хорошее	
Машина кухонная универсальная УКМ11	1	2022 г.	хорошее	
Весы электронные настольные SW2	1	2022 г.	хорошее	
Весы электронные настольные	2	2022 г.	хорошее	
Весы площадка 100 кг	1	2022 г.	хорошее	
Пароконвектомат UNOX XEVC- 0511-E1RM	1	2022 г.	хорошее	
Микроволновая печь Dехр ms-70	2	2022 г.	хорошее	
Стиральная машина Atlant	1	2022 г.	хорошее	
Кипятильник EKSI CN 16 TD	1	2022 г.	хорошее	

## **Наличие помещений**

### **1.Набор вспомогательных помещений, их площадь**

- 1) Обеденный зал площадь 154 кв./м.
- 2) Количество посадочных мест -80 мест.
- 3) Перед входом в обеденный зал установлены 3 умывальных раковины с подводом холодной и горячей воды через кран со смесителем.
- 4) Комната приема пищи площадью 41 кв./м.

### **2.Производственные помещения**

- 1) горячий цех – площадь 53.2 кв/м.
- 2) моечная кухонной и столовой посуды – площадь 23.5 кв./м.
- 3) мясорыбный цех – площадь 11.1 кв./м.

### **3. Складские помещения**

- 1) Склад для хранения овощей площадью 11.2 кв./м.
- 2) Склад для хранения сыпучих продуктов – площадь 9.8 кв./м.