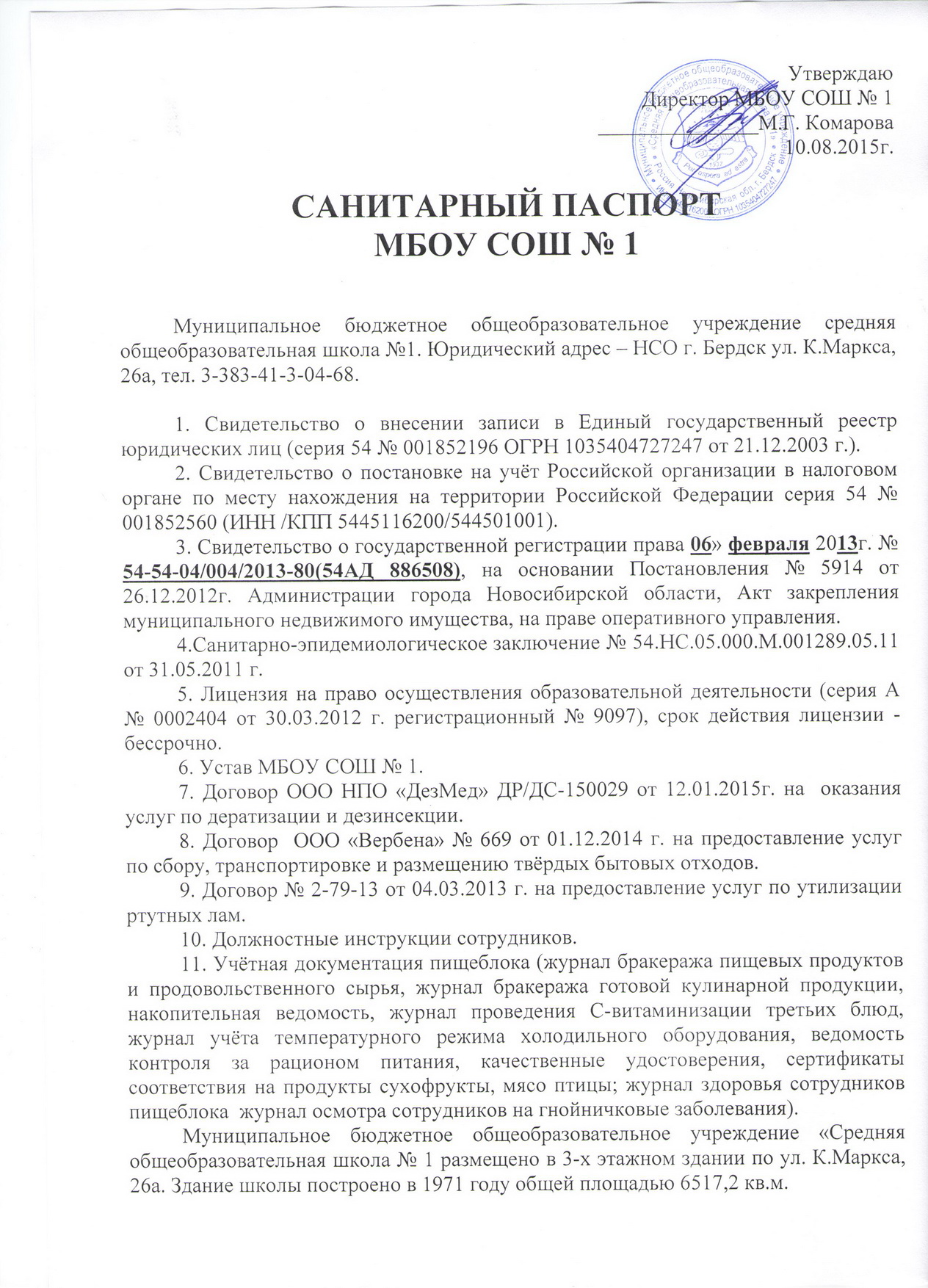
Утверждаю



Директор МБОУ СОШ № 1

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Г. Комарова

10.08.2015г.

**САНИТАРНЫЙ ПАСПОРТ**

**МБОУ СОШ № 1**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №1. Юридический адрес – НСО г. Бердск ул. К.Маркса, 26а, тел. 3-383-41-3-04-68.

1. Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц (серия 54 № 001852196 ОГРН 1035404727247 от 21.12.2003 г.).

2. Свидетельство о постановке на учёт Российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации серия 54 № 001852560 (ИНН /КПП 5445116200/544501001).

3. Свидетельство о государственной регистрации права **06**» **февраля** 20**13**г. № **54-54-04/004/2013-80(54АД 886508)**, на основании Постановления № 5914 от 26.12.2012г. Администрации города Новосибирской области, Акт закрепления муниципального недвижимого имущества, на праве оперативного управления.

4.Санитарно-эпидемиологическое заключение № 54.НС.05.000.М.001289.05.11 от 31.05.2011 г.

5. Лицензия на право осуществления образовательной деятельности (серия А № 0002404 от 30.03.2012 г. регистрационный № 9097), срок действия лицензии - бессрочно.

6. Устав МБОУ СОШ № 1.

7. Договор ООО НПО «ДезМед» ДР/ДС-150029 от 12.01.2015г. на оказания услуг по дератизации и дезинсекции.

8. Договор ООО «Вербена» № 669 от 01.12.2014 г. на предоставление услуг по сбору, транспортировке и размещению твёрдых бытовых отходов.

9. Договор № 2-79-13 от 04.03.2013 г. на предоставление услуг по утилизации ртутных лам.

10. Должностные инструкции сотрудников.

11. Учётная документация пищеблока (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, накопительная ведомость, журнал проведения С-витаминизации третьих блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, качественные удостоверения, сертификаты соответствия на продукты сухофрукты, мясо птицы; журнал здоровья сотрудников пищеблока журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1 размещено в 3-х этажном здании по ул. К.Маркса, 26а. Здание школы построено в 1971 году общей площадью 6517,2 кв.м.

МБОУ СОШ №1 имеет лицензию на ведение начального, основного общего, среднего (полного) общего образования.

На земельном участке находятся стадион, оборудованная спортивная площадка, полоса препятствий.

Школа имеет самостоятельный земельный участок общей площадью 21296 м.кв. Имеется ограждение. Наружное освещение по периметру здания школы исправно. Озеленение участка составляет 50% от территории школы.

МБОУ СОШ № 1 имеет лицензию на ведение начального, основного общего, среднего (полного) общего образования. В школе имеется необходимый набор помещений для изучения обязательных дисциплин, все помещения используются по назначению. Площадь помещения на одного обучающегося составляет от 2,5 кв.м. до 2,9 кв.м.

Отделка учебных помещений, цвет мебели соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям: стены окрашены в светлые тона, расстановка учебных столов проведена правильно с учетом левостороннего освещения, расстояние между рядами не менее 60 см., столы расставлены в 3 ряда. Расстояние от первой парты до доски от 2,4 м. Цвет учебных досок соответствует требованиям: темно-зеленый. Высота нижнего края учебной доски над полом во всех кабинетах соответствует норме – 70 до 90 см.

Уровень естественного и искусственного освещения в кабинетах соответствует санитарно-гигиеническим нормам.

*На первом этаже расположены*:

* медицинский кабинет,
* стоматологический кабинет,
* актовый зал,
* 2 спортивных зала,
* гардероб,
* учебные классы (начальной школы).

*На втором этаже расположены:*

* столовая, учительская,
* кабинет директора,
* библиотека,
* учебные классы.

*На третьем этаже расположены:*

* учебные классы.

Территория общеобразовательного учреждения ограждена забором и озеленена.

На территории общеобразовательного учреждения выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона состоит из беговой дорожки и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч). Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле — травяной покров.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которую устанавливаются  мусоросборники (контейнеры). Площадка оборудована водонепроницаемым твердым покрытием. Мусоросборник имеют закрывающиеся крышки.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты асфальтом. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Для сбора мусора имеется 2 контейнера, обеспеченные плотно закрывающимися крышками. Площадка для контейнеров забетонирована и ограждена. Вывоз мусора осуществляется регулярно по договору № 307 от 01.01.2013г.

На территории есть 2 въезда и 3 входа на участок, проезды и подходы к зданию имеют твердое асфальтированное покрытие. Уборка территории проводится ежедневно уборщиком территории. Территория содержится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Имеется стадион, оборудованный футбольным полем, волейбольной и баскетбольной площадками, беговой дорожкой, ямой для прыжков в длину. Спортивная площадка оборудована гимнастическими снарядами, полоса препятствий оборудована в соответствии с требованиями. Покрытие спортивной площадки представлено утрамбованным грунтом, покрытие футбольного поля - травяное.

Наружное электрическое освещение представлено лампами накаливания в защитной арматуре – пылевлагозащитные светильники.

Водоснабжение, канализация – централизованные.

В школе имеется необходимый набор помещений для изучения обязательных дисциплин, все помещения используются по назначению.

Площадь кабинетов от 24,2 кв.м. до 70,6 кв.м, площадь на одного обучающегося составляет от 2,5 кв.м. до 2,9 кв.м. Отделка учебных помещений соответствует санитарно-гигиеническим требованиям: стены окрашены в светлые тона, оклеены обоями, на полу постелен линолеум.

Для учащихся 1-ой ступени имеется 8 учебных кабинетов, закрепленных за каждым классом, размещенных на 1-ом этаже здания школы. 8 кабинетов оснащены холодным водоснабжением.

Проведены замеры мебели в учебных кабинетах школы, результаты замеров представлены в таблице:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № каб | Площадь в кв. м | Предмет | Кол-во столов | Кол-во стульев | Маркировка мебели | Наличие маркировки |
| 101 | 54,8 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 102 | 54,9 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 103 | 55,3 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 104 | 54,6 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 105 | 54,7 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 106 | 55,3 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 107 | 54,2 | начальная школа | 15 | 30 | № 4,5,6 | есть |
| 108 | 55,2 | начальная школа | 15 | 30 | № 4.5,6 | есть |
| 109 | 36,4 | начальная школа | 12 | 24 | № 4,5,6 | есть |
| 110 | 70,6 | технический труд | 7 | 14 | № 5,6 |  |
| 201 | 54,9 | история | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 202 | 54,7 | ИЗО | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 203 | 54,7 | история | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 204 | 54,6 | Рус.язык литература | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 205 | 54,6 | Рус.язык литература | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 206 | 54,6 | биология | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 208 | 36,0 | ин.язык | 12 | 24 | № 5,6 | есть |
| 209 | 37,3 | Ин.язык | 12 | 24 | № 5,6 | есть |
| 212 | 68,2 | Физика | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 213 | 53,9 | ОБЖ | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 214 | 70,0 | химия | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 301 | 54,8 | география | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 302 | 54,6 | Рус.язык литература | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 303 | 54,7 | математика | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 304 | 54,7 | математика | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 305 | 54,5 | информатика | 10 | 10 | № 5,6 | есть |
| 306 | 54,3 | информатика | 10 | 10 | № 5,6 | есть |
| 307 | 54,4 | математика | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 308 | 55,0 | математика | 15 | 30 | № 5,6 | есть |
| 309 | 47,3 | Обслуживающий труд | 12 | 24 | № 6 | есть |
| 310 | 24,2 | Ин.язык | 8 | 16 | № 5,6 | есть |
| 311 | 36,9 | Ин.язык | 14 | 18 | № 5,6 | есть |

В учебных классах установлена мебель соответственно росту обучающихся. В 8 кабинетах начальной школы установлена регулируемая мебель, в основной и старшей школе – в 13 кабинетах.

Цвет мебели соответствует гигиеническим требованиям, расстановка проведена правильно с учетом левостороннего освещения, расстояние между рядами столов не менее 60 см., столы расставлены в 3 ряда. Расстояние от первой парты до доски от 2,4 м. Цвет учебных досок соответствует требованиям: темно-зеленый. Высота нижнего края учебной доски над полом во всех кабинетах соответствует норме – 70 до 90 см.

В школе реализуется программа «Здоровье»:

* в соответствии с положениями программы классными руководителями проводятся родительские собрания, на которых даются рекомендации по выбору ранца для учебников и школьных принадлежностей с учётом веса, ширины лямок, формоустойчивости;
* во всех классах проводятся физкультурные минутки;
* в целях формирования правильной осанки и сохранения здоровья с первых дней обучения в школе для воспитания и формирования правильной рабочей позы обучающихся за школьной партой проводятся специальные уроки в первых классах;
* в 1-4 классах проводятся тематические занятия по ОБЖ (в качестве модуля предмета окружающего мира);
* в классах, реализующих ФГОС, в рамках внеурочной деятельности ведется кружок «Будь здоров»
* в рамках сотрудничества с СЮН реализуется программа «В стране здоровья»
* организуются систематические занятия плаванием в СК «Кристалл»
* в 5-11 классах на уроках ОБЖ проводятся тематические занятия: «Основы здорового образа жизни, значение двигательной активности и закаливания организма для здоровья человека», «Личная гигиена»;
* ежегодно проводятся Дни здоровья, школьная спартакиада по различным видам спорта проводится в течение 5 последних лет, ведутся секции легкоатлетическая, по волейболу и баскетболу.

Отопление, водоснабжение (горячее и холодное) и канализация централизованные. Проветривание производится сквозным способом через форточки в отсутствие детей на переменах в течение 20 минут двукратно.

Ежедневная влажная уборка производится: кабинетов двукратно по окончании занятий, коридоров - трехкратно, санузлов – трехкратно с применением дезсредств. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Из дезинфицирующих средств используются сульфохлорантин. Мерные емкости, инструкции по использованию имеются. Приготовление рабочих растворов – в соответствии с инструкцией. Ежемесячная генеральная уборка производится в соответствии с утвержденным графиком, контролируется в журнале учета генеральных уборок. Окна моются 2 раза в год – в мае и августе.

Уборочного инвентаря достаточно; промаркирован, хранится в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалетов маркирован ярким цветом.

Для проведения генеральной уборки внутренних помещений школы заведены специальные журналы с отметками даты, дезинфицирующих и моющих средств.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Система освещения общая. Классные доски во всех учебных кабинетах оборудованы софитами. Естественного освещения в кабинетах достаточно. На окнах в 28 учебных кабинетах установлены жалюзи.

Вентиляционная система школы.В здании естественная вентиляция, в кабинетах имеются воздухозаборные решетки. В кабинете химии вытяжной шкаф в рабочем состоянии. Столовая оборудована общеобменной приточно-вытяжной вентиляционной системой, над электрооборудованием - местный. Естественная вентиляция функционирует в оптимальном режиме во всех учебных кабинетах и подсобных помещениях.

Санузлы: оборудованы 6 туалетов для девочек (14 унитазов) и 6 туалетов для мальчиков (11унитазов и 6 писсуаров) При каждом санузле имеется помещение с раковинами для мытья рук и подводкой холодной и горячей воды, в каждом туалете 2 раковины. Все сантехническое оборудование исправно, функционирует в оптимальном режиме. Имеются 2 служебных туалета на 1, 3 этажах и в столовой

Отделка туалетов соответствует требованиям – пол и панели на высоту 1,8 м и 2 м облицованы керамической плиткой. Стены и потолок побелены. В туалетах имеются кабинки, имеются дверки( частично). Санитарное состояние удовлетворительное. Влажная уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении, промаркирован, соответствует санитарным требованиям. Количество достаточное.

Для соблюдения питьевого режима имеются питьевые фонтанчики которые находятся на первом, втором и третьем этажах, приказ № 343-о/д от 10.08.2015г.

Для соблюдения правил личной гигиены в учебных кабинетах на первом этаже имеются раковины для мытья рук - 8 штук. Все функционируют.

Для соблюдения правил личной гигиены имеются раковины для мытья рук на втором этаже 5 штук. Все функционируют. Установлены 2 электрополотенца для рук.

Кабинет химии размещен на втором этаже здания. Общая площадь 70,0 кв.м., имеется лаборантская 17,5 кв.м Стены окрашены, пол покрыт линолеумом. Имеется раковина с холодной водой в кабинете и лаборантской. Кабинет оборудован вытяжным шкафом в рабочем состоянии. Демонстрационный стол высотой 130 см не перекрывает обзор доски и оснащен подводом воды. Рабочие места 18 специальных учебных столов оснащены подводом воды.

В лаборантской имеются специально выделенный стол для работы с реактивами и веществами. Реактивы и вещества хранятся в сейфе, с ними работают только учитель и лаборант.

Проветривание естественным сквозным способом. Искусственное освещение – лампы люминесцентные

Кабинет физики размещен на втором этаже здания. Общая площадь 68,2 кв.м., имеется лаборантская площадью 19,8 кв.м. Стены окрашены, пол покрыт линолеумом. В кабинете имеется раковина с подводкой воды. Демонстрационный стол высотой 130 см. не перекрывает обзор доски. Рабочие места - 30 специализированных мест.

В лаборантской имеется шкафы для хранения лабораторного оборудования, имеется раковина с подводкой воды.

Проветривание естественным сквозным способом. Искусственное освещение – люминесцентные лампы. На окнах – жалюзи.

Два кабинета информатики размещены на третьем этаже здания. Площадь 1-го кабинета составляет 54,5 кв.м (установлено 10 компьютеров с жидкокристаллическими мониторами, площадь на 1 компьютер – 5,45 кв. м.), площадь 2-го кабинета 54,3 кв.м. (установлено 10 компьютеров с жидкокристаллическими мониторами, площадь на 1 компьютер – 5,43 кв. м). Рабочее место учителя в 1-ом кабинете оборудовано мультимедийным проектором и лазерным принтером, во 2-ом – мультимедийным проектором. В кабинетах информатики занимаются обучающиеся 5-11 классов.

Внутренняя отделка: 1-ый кабинет – стены оклеены бумажными обоями, 2-ой кабинет - МДФ-панелями на уровне 150мм., вверху металлическая плитка, пол покрыт линолеумом. Освещение - естественное, искусственное - люминесцентные лампы. Окна закрывают жалюзи. Занятия проводятся в 1 смену, влажная уборка производится после смены ( в осенний и весенний период влажная уборка проводится дополнительно между 3 и 4 уроками). Расстояние между боковыми поверхностями мониторов - не менее 1,2 м. Рабочие столы – специальные. Стулья подъемно-поворотные, полумягкие с регулировкой по высоте сиденья и спинки. Рабочие столы одноместные, предусматривают три раздельные поверхности - одна для размещения системного блока, другая для монитора и третья - для клавиатуры. Ящиков нет. Высота края стола - 750 мм, пространство для ног - 650 мм. Ширина поверхности для размещения ПВЭМ и клавиатуры - 800 мм, глубина - 450 мм. Провода электропитания и кабель локальной сети проходят за задней стенкой рабочего стола. Линия взора перпендикулярна экрану, с оптимальным ее отклонением в вертикальной плоскости ±5-7 градусов. Рабочие места оборудованы офисными креслами (вращаются, регулируется высота, имеются подлокотники).

Для проведения теоретического курса информатики в кабинете установлены двухместные ученические столы.

Цвет мебели соответствует гигиеническим требованиям, расстановка проведена правильно с учетом левостороннего освещения.

Расстояние от первой парты до доски от 2,4м. Кабинет оснащен немеловой доской. Высота нижнего края учебной доски над полом 90 см.

Продолжительность непрерывного применения технических средств обучения на уроках

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Классы | Непрерывная длительность (мин.), не более | | | |
| Просмотр статических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения | Просмотр динамических изображений на учебных досках и экранах отраженного свечения | Работа с изображением на индивидуальном мониторе компьютера и клавиатурой | Прослушивание аудиозаписи |
| 1-2 | 10 | 15 | 15 | 20 |
| 3-4 | 15 | 20 | 15 | 20 |
| 5-7 | 20 | 25 | 20 | 25 |
| 8-11 | 25 | 30 | 25 | 25 |

Спортивный зал размещен на первом этаже здания, площадью 315,2 кв.м, типовой, высота потолков 6,5 м, отделка соответствует гигиеническим требованиям, деревянный пол, стены до потолка покрашены краской, защитное ограждение на обогревательных приборах присутствует. Имеются раздевалки для девочек и мальчиков, оборудованные туалетами с одним унитазом и раковиной для мытья рук, душевые комнаты в рабочем состоянии. Из спортинвентаря имеются шведская стенка, мячи, маты, волейбольная сетка, баскетбольные щиты, спортивные конь и бревно. Спортинвентарь хранится в специально отведенной для хранения инвентаря комнате при спортивном зале. Освещение люминесцентными лампами, но недостаточное. Проветривание осуществляется естественным способом.

Малый спортивный зал размещен на первом этаже здания, площадью 92,4 кв.м, отделка соответствует гигиеническим требованиям, пол деревянный, стены до потолка покрашены краской, защитное ограждение на обогревательных приборах присутствует. Из спортинвентаря имеется шведская стенка, мячи, маты, обручи, скакалки. Спортинвентарь хранится в специально отведенной для хранения инвентаря комнате при спортивном зале. Освещение люминесцентными лампами, достаточное. Проветривание осуществляется естественным способом.

Актовый зал расположен на первом этаже здания, площадью 164,9 кв.м, стены окрашены, пол застелен линолеумом. Имеется раздевалка, площадью 16,8 кв.м. Освещение люминесцентными лампами, достаточное. Проветривание осуществляется естественным способом.

Кабинет по технологии девочек - площадью 47,3 кв.м для проведения занятий обслуживающим трудом. Освещение люминесцентными лампами. Проветривание осуществляется естественным способом.

При проведении практических работ в кабинете оборудованы места:

для занятий обслуживающим трудом установлены:

- раскройный стол;

- гладильная доска;

- 12 учебных двухместных столов.

Цвет мебели соответствует гигиеническим требованиям, расстановка проведена правильно с учетом левостороннего освещения, столы расставлены в 2 ряда. Расстояние от первой парты до доски от 2,4м. Цвет учебной доски соответствует требованиям: темно-зеленый. Высота нижнего края учебной доски над полом соответствует норме.

Стены кабинета окрашены краской, пол застелен линолеумом. Кабинет оснащен холодным и горячим водоснабжением.

Библиотека и читальный зал размещены на втором этаже здания, площадь библиотеки – 109,8 кв.м., площадь читального зала – 54,7 кв.м. Читальный зал оборудован на 30 читательских мест. Освещение естественное, искусственное - люминесцентные лампы. Проветривание осуществляется естественным способом. Пол застелен линолеумом, на окнах – жалюзи.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже трехэтажного здания общеобразовательного учреждения, занимает две комнаты: кабинет врача (фельдшера), площадью 17,0 м²,  процедурный (прививочный) кабинет, площадью 17,0 м². и оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями **СанПиН 2.1.3.2630 -10.**

Медицинский кабинет оснащен современной техникой и оборудованием. В кабинете врача (фельдшера) - стол, стулья, компьютер, принтер, телефон, шкаф для хранения медицинских карт ребенка (ф-26), 2 шкафа для верхней и рабочей одежды, шкаф для хранения уборочного инвентаря, ростомер, весы, тонометр, фонендоскоп секундомер динамометр, спирометр.

В процедурном кабинете: холодильник для хранения бактериологических препаратов, 2 инструментальных столика для проведения профилактических прививок, шкаф для хранения медикаментов и укладок для оказания неотложной помощи, кушетка, ширма, десктруктор игл. На инструментальном столике находятся емкости для дезинфекции инструментария, емкости для дезинфекции использованных шприцев, игл, отработанного материала, термометров, перчаток, емкости для разведения дезинфицирующих средств.

Стоматологический кабинет расположен на 1 этаже кабинет имеет площадь – 16м2, естественное освещение обеспечивает одно большое пластиковое окно, искусственное освещение поддерживается двумя люминесцентными лампами, кабинет оснащен противопожарной сигнализацией. Стены выложены кафельной плиткой до потолка, потолок окрашен масляной белой краской, пол покрыт линолеумом, на окне вертикальные жалюзи. Кабинет укомплектован следующим оборудованием:Стоматологическая установка – PREMIER 10 сполимеризационной лампой, компрессор – ekom.,стоматологическое кресло,

бактерицидная шкаф « Ультра-лайт» для хранения стерильного инструментария,

сухожаровой шкаф марки ШСС – 80,ультрафиолетовый стерилизатор - терминатор HI-STRON N-1200

Кабинеты оборудованы бактерицидной лампой (ОБН-150), холодным и горячим централизованным водоснабжением, канализацией.

Также в кабинете имеется весь необходимый инвентарь для текущей и генеральной уборки помещения.

Для организации горячего питания имеется график работы столовой. Ассортимент реализуемых блюд согласован, меню утверждается ежедневно. Организованно питаются обучающиеся начальной школы 1 раз. Организовано льготное питание для детей из многодетных и малообеспеченных семей, детей, подвергшихся радиации(в школе таких нет), детей-инвалидов. Пищеблок представлен кухней, обеденным залом и подсобными помещениями общей площадью 247,1 кв.м, расположен на втором этаже:

- кухня (69,0 кв.м.) оснащена: 2 электроплиты ПЭ-00.00.000 РЭ, кипятильник КНЭ -50/100 М2, 2 овощерезки-протирки, 1 шкаф жарочный ШЖЭ-3, шкаф пекарский 3-х секционный ШПЭСМ-3, 2 шкафа холодильных с глухой дверью R 700М, шкаф холодильный ШН-1, 4, охлаждаемым прилавком ШХ-0,5 , ларь низкотемпературный ЛН500, холодильник для охлажденной птицы ШХ-0,5, морозильная камера для рыбы, холодильник ШХ-1,4 для гастрономии, электросковородой, тестомесильной машиной, овощерезкой, машина кухонная УКМ10, пятью столами производственными, весами – 5 шт., одним мармитом, шкафом для хранения хлеба. Имеется инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба, полки протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты 1 раз в неделю.

Помещение для мойки кухонной посуды оснащено пятью ванными и стеллажами для сушки и хранения инвентаря. Инструкция по мытью кухонной посуды, инвентаря производственного: кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции –механическое удаление остатков пищи, мытье щетками водой температурой не ниже 45° С с добавлением моющего средства «Прогресс»; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой температурой не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющего средства «Прогресс» ополаскивают горячей водой (не ниже 65°С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах и в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

-Мойка столовой посуды (15,0 кв.м)оснащена ваннами моечными 5 секций и стеллажами для сушки посуды, одной посудомоечной машиной. Инструкции имеются по мытью столовой посуды, стаканов, приборов столовых: столовая посуда изготовлена из фарфора (тарелки), стаканы, бокалы – из стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

Мытьё столовой посуды:

- механическое удаления остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющего средства «Прогресс» в посудомоечной машине в соответствии с инструкцией по эксплуатации

При мытье столовой посуды ручным способом проводится в трехсекционных ваннах:

- механическое удаления остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющего средства «Прогресс» в первой секции ванны с температурой воды не ниже 45°С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и с добавлением моющего средства «Прогресс» в количестве в 2 раза меньше, чем в первой ванне;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках (на ребре).

Стаканы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°С с применением моющего средства «Прогресс»; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С с использованием металлической решетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С с применением моющего средства «Прогресс» с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

-Мясной-рыбный цех(зона 18,4 кв.м) оснащен 2-х секционной ванной, 3-мя разделочными столами, весами, мясорубкой. Для профилактики возникновения сальмонеллёза перед приготовлением яичной массы все яйца обрабатываются в промаркированных емкостях в следующей последовательности:

- в первой секции замачивание и мойка в 2% растворе «Ника-2» при температуре 40-45°С в течение 30 минут;

- во второй секции ополаскивание проточной водой при температуре 40-45°С до полного отмывания от дезинфиката. Инструкция по обработке яйца имеется на рабочем месте.

Овощной цех (7,4 кв.м) – оснащен столом для сырых овощей, овощерезкой и 2-х секционной ванной. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Инструкции по обработке овощей на рабочем месте имеется.

Склад для хранения сыпучих продуктов оборудован: стеллажом для круп, стеллажом для консервированной продукции, бакалеи, соков.

Внутренняя отделка пищеблока: стены облицованы кафельной плиткой высотой 160 см от пола, потолок и стены выкрашены водоэмульсионной краской светлого тона, на полу кафельная плитка. Отделка помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. В помещении пищеблока ежедневно проводится своевременно текущая влажная уборка; еженедельно: мытье стен и осветительной арматуры с использованием моющих средств: 0,5% раствора «Прогресса», 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Мусор, пищевые отходы собираются в промаркированную емкость.

Выделено место для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован, моющих и дезинфицирующих средств достаточно.

В обеденном зале (144,9 кв.м.) установлено 20 столов на 120 посадочных мест.

Подсобное помещение (8,4 кв.м.) приспособлено для переодевания персонала и оснащено шкафами под одежду, а также имеется душ и туалет для работников столовой.