

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Кам'янець-Подільського ліцею

«Славутинка»

Хмельницької обласної ради



Олена КОЗЛОВА

12.08.2024

Паспорт їдальні Кам'янець-Подільського ліцею "Славутинка" Хмельницької обласної ради

1. Юридична адреса закладу: м.Кам'янець-Подільський, вул.Лесі Українки, 71
2. Уведено в експлуатацію: 1961 р.
3. Проведено капітальний ремонт харчоблоку: серпень 2009 р., капітальний ремонт обідньої зали та коридору - липень 2010 р., капітальний ремонт великої обідньої зали – серпень 2014 р.
4. Проведено поточний ремонт: проводиться щорічно.
5. Склад працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Розряд	Прізвище, ім'я, по-батькові
1	Медична сестра з дієтичного харчування	Вища категорія	Крушановська Олена Володимирівна
2	Шеф - кухар	5	Семьонова Галина Іванівна
3	Кухарі	5	Шевцова Наталія Володимирівна
		5	Осташевська Ольга Дмитрівна
4	Підсобні робітники	кухар 3-го розряду	Йосипчук Алла Валентинівна
			Наймушина Ірина Олександрівна
			Левицька Тетяна Володимирівна
5	Прибиральник службових приміщень		Вершигора Катерина Володимирівна

6. Перелік та площі приміщень:

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Кількість
1	Обідня зала з роздавальною	52,8	1
2	Обідня зала	70,5	1
3	Умивальник перед обідньою залю	5,52	1
4	Санвузол для персоналу	2,5	1
5	Комори для сухих продуктів	11,3	1
6	Обробний цех	28,2	1
7	Варочний цех	17,1	1
8	Мийна кімната столового та кухонного посуду	4,1	1
9	Хлібний цех	7,6	1

10	Тамбур	4,8	1
----	--------	-----	---

7. Оснащення посудом:

№ з/п	Найменування посуду	Кількість (шт.)
1	Металевий посуд:	
	Миска супова	92
	Миска для другої страви	78
2	Фарфоро-фаянсовий посуд:	
	Тарілка закусочна	250
	Піали	350
3	Скло-кераміка, що не б'ється (Luminark,France)	
	Тарілка супова	780
	Тарілка закусочна	780
	Тарілка обідня	200
	Чашка	780

8. Забезпечення столовими приборами:

№ з/п	Найменування посуду	Кількість (шт.)
1	Виделка столова	750
2	Ложка столова	750
3	Ложка розливальна	40
4	Ніж столовий	60
5	Ніж кухоний	25
6	Касетниці для приборів	45
7	Каструлі алюмін. 40 л	12
8	Каструлі алюмін. 50 л	6
9	Каструлі алюмін. 15 л	9
10	Каструлі алюмін. 3 л	4
11	Каструлі нерж.3 л	16
12	Відра пластмасові	30
13	Каструлі емаліровані 3 л	4
14	Миски пластмасові	6
15	Миски нерж.	30
16	Чайники	30
17	Вази для фруктів	18
18	Грохоти	2
19	Сковородки	8
20	Сікач	2
21	Доски розробні	25
22	Розноси	30

9. Устаткування меблями:

№ з/п	Найменування меблів	Кількість (шт.)
1	Комплект меблів шестимісний (стіл з лавками)	38
2	Загальна кількість посадкових місць	150

10. Специфікація устаткування:

№ з/п	Обладнання	Габаритні розміри	Кількість (шт.)
1	Стіл для збору відходів		1
2	Ванна мийна трисекційна	60x180	1
3	Ванна двосекційна для миття овочів та сирого м'яса	60x120	2
4	Ванна для габаритного посуду	60x100	1
5	Стелаж для кухонного посуду		2
6	Ваги настільні		2
7	Рукомийник		1
8	Стіл виробничий для сирого м'яса та риби		1
9	Стіл виробничий для обробки овочів сирих		1
10	Стіл виробничий для варених овочів		1
11	Стіл виробничий для обробки вареного м'яса і риби		1
12	Стіл для мучних виробів		1
13	Роздавальний стіл		1
14	Підсобні столи		5
15	Холодильники		3
16	Котел харчоварильний		2
17	Плита електрична (4 конфорочна)		3
18	Плита газова		1
19	Стільці		7
20	Електрожаровня		1
21	Полки для посуду з нерж. сталі		4
22	Шафа для хліба		2
23	Шафа для одягу		2
24	Витяжка		6
25	Духовий шкаф		2
26	Електром'ясорубка		2
27	Електрокофемолка		1
28	Міксер		1
29	Картоплечистка		1
30	Машина посудомийна		1
31	Бойлер (100 л)		1
32	Бойлер (200 л)		1
33	Додатковий резервуар для води (300 л)		1
34	Ящик для тимчасового зберігання овочів		1
35	Магнітні утримувачі для ножів з нерж.сталі		4
36	Марміт для 1 -х та 2-х страв		1
37	Машина тістоміс		1
38	Машина протиральна-різальна		1
39	Машина протиральна		1
40	Шафа прожарова 3-секційна		1
41	Слайсер		1
42	Мікрохвильова піч		1

ДОТРИМАННЯ ВИМОГ ДО ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

Санітарний стан холодильного обладнання:

- 1) в наявності 3 холодильники з термометрами окремо для молока та м'ясопродуктів і рибопродуктів та для зберігання добових проб, проведено чергову перевірку технологічного обладнання у серпні 2024р.; своєчасне розморожування, утримання в чистоті (регулярно); чітко визначені місця для зберігання кожного продукту:
- 2) зберігання продуктів виконується відповідно до епідеміологічних вимог (постійно).