

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ №16 г.Малгобек



Богатырева А.А.

12.01 2021 г.

Паспорт предприятия питания

**Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
ГБОУ «СОШ №16 г.Малгобек»**

2021г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
ГБОУ «СОШ №16 г.Малгобек»

1. Общие сведения

Место нахождения	386302, Республика Ингушетия, г.Малгобек, ул. имени Героя России Ахмеда Котиева, 5, Функционирует с 2018 года.
Ф.И.О. руководителя	Богатырева Ася Атабиевна
Телефон	8 (960) 435-10-50
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 9.00 до 16.00 с понедельника по субботу
Выходные	Воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	sosh16@mail.ru
Проектная мощность	704 учеников
Фактическое количество	756 человек

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение воспитанников ДООУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 38,9 кв. м; Цех сырой продукции- 14,5 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель 2 шт
Окна	1 шт., пластиковые.
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Автономное
Отопление	Автономное
Система канализации	Центральная
Вентиляция	Приточно - вытяжная

3. Персонал пищеблока

Штат пищеблока входит в штат ГБДОУ.

Работники	2 повара – 1,0 ст, 1 кухонных работников – 1,0 ст., мойщик посуды 1,0 ст.
Ф.И.О. повара	Богатырева Пятимат Атабиевна
Организационная форма предприятия	1. Пищеблок с полным технологическим циклом. 2. Доготовочная, но работающая на сырье
Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	Все работники пищеблока

4. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Горячий цех площадь 38,9 кв.м.			
1	Плита Электрическая напольная без духовки	1 шт.	
2	Печь хлебопекарня	1 шт.	
3	Жарочный шкаф Ш		
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ площадь 16,70 кв.м.			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	Standart
Моечная кухонной посуды площадь 5,7 кв.м.			
1	Бойлер для нагрева воды	1 шт.	
2	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1 шт.	
3	Мойка из нержавеющей стали 3-секц	1 шт.	
Раздаточная площадь 15,1 кв.м			
1	Стол из нержавеющей стали	1 шт.	
Инвентарная площадь 11,0 кв.м.			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	
Комната личной гигиены женщины (площадь 6,60 кв.м.)			
Помещение персонала (площадь 6,20 кв.м.)			

На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.

5. Бытовые условия для работников пищеблока.

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающими средствами. Установлены раковины для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания, санузел для персонала. Работники имеют возможность принимать душ. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.

6. Условия транспортировки продуктов

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает кладовщик при наличии накладной, сертификатов. ГБОУ специализированного транспорта не имеет.

8. Дополнительная информация на пищеблоке

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню.
5. Меню-раскладка (ежедневно).
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
9. Место для контрольного блюда.

Паспорт пищеблока составлен 12.01.2021 г.