

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ №3 г.Малгобек»



Албакова А.С

« 2 » 2020 года

Паспорт предприятия питания

**Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа №3 г.Малгобек»**

2020 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения «Средняя общеобразовательная школа
№3 г.Малгобек»

1. Общие сведения

Место нахождения	386302, Республика Ингушетия, г.Малгобек, ул. Орджоникидзе,3 Функционирует с 2017 года.
Ф.И.О. руководителя	Албакова Асият Султановна
Телефон	8 (928) 6960639
Режим/ график работы	Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 7.00 до 18.00 с понедельника по субботу
Выходные	Воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	malgobek_school3@mail.ru
Проектная мощность	504 учащихся
Фактическое количество	1156
Количество класс-комплектов	40 классов

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение учащихся ОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, обед. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 38,9 кв. м Обеденный зал -181,6 кв.м Раздаточная -15,1 кв.м Моечная столовой посуды-13,8 кв.м Моечная кухонной посуды-5,7 кв.м Кладовая пищевых отходов -8,0 кв.м Мучной цех -26,4 кв.м Помещение обработки яиц-5,95 кв.м Мясо-рыбный цех-20,9 кв.м Кладовая овощей-13,3 кв.м Овощной цех-15,7 кв.м Холодильная камера-14,5 кв.м Коридор -47,8 кв.м Гардеробная для персонала-13,8 кв.м Душевая-1,6 кв.м Туалет для персонала-3,5 кв.м Тамбур-2,3 кв.м Электрощитовая - 6,2 кв.м

	Кладовая уборочного инвентаря-2,2 кв.м Кабинет зав производством-13 кв.м Кладовая сухих продуктов-11 кв.м Кладовая и моечная тары-12 кв.м Загрузочная-11 кв.м
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель 3 шт
Окна	22 шт., пластиковые.
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Централизованное
Отопление	Централизованное
Система канализации	Централизованное
Вентиляция	Приточно - вытяжная

3. Персонал пищеблока

Штат пищеблока входит в штат ГБОУ.

Работники	1 шеф повар – 1 ст, 2 повара – 2 ст, 1 кухонный работник – 1 ст, 1 посудомойщица - 1 ст.
Ф.И.О. шеф повара	Белхароева Марет Бамат-Гиреевна
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 с жарочным шкафом, 4-х комфорочная	2 шт	
2	Электрокипятильник (наливной)-40л.	1 шт	
3	СВЧ-печь	1 шт	
4	Котел пищеварочный электрический	2 шт	
5	Сковорода электрическая	2 шт	

	опрокидывающаяся		
6	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной над плитой	4 шт	
8	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	5 штук	
9	Мясорубка электрическая	2 шт	
10	Слайсер	1 шт	
11	Пароконвектомат	1 шт	

Овощной цех 15,7

1	Шкаф холодильный	1 шт	
2	Овоскоп	1 шт	
3	Мойка из нержавеющей стали 1-секц	2 шт	
4	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1 шт	
5	Полка кухонная	2 шт	
6	Поддон для хранения	6 шт	
7	Овощерезка	2 шт	
8	Картофелечистка	1 шт	

Моечная кухонной посуды площадь 5,7 кв.м.

1	Бойлер для нагрева воды	2 шт	
2	Стеллаж из нержавеющей стали для сушки посуды	1 шт	
3	Мойка из нержавеющей стали 3-секц	1 шт	
4	Стол для сбора остатков пищи	1 шт	
5	Стол для приборов и подносов	1 шт	
6	Стол предмоечный с душем	1 шт	
7	Посудомоечная машина	1 шт	

Раздаточная 15,1 кв.м

1	Стол из нержавеющей стали	1 шт	
2	Прилавок для холодных закусок	1 шт	
3	Контрольные весы электронные	1 шт	
4	Прилавок нейтральный	1 шт	
5	Мармит первых блюд	1 шт	

Мучной цех 26,4 кв.м.

1	Стол для раскатки теста	1 шт	
2	Ванна моечная 1-секц	1 шт	
3	Шкаф холодильный	1 шт	
4	Пекарский конвекционный шкаф	1 шт	
5	Шкаф пекарский	1 шт	
6	Мукопросеиватель	1 шт	
7	Миксер планетарный	1 шт	

Мясо-рыбный цех 20,9 кв.м			
1	Шкаф холодильный	3 шт	
2	Стол производственный	3 шт	
3	Ванночки для рыбы из нержавеющей стали	3 шт	
4	Ванночки для птицы из нержавеющей стали	2 шт	
5	Колода для рубки мяса	1 шт	
Холодильная камера 14,5 кв.м			
1	Холодильная камера	2 шт	
Моечная кухонной посуды 5,7 кв.м			
1	Раковины для мойки посуды 2-секц	1 шт	
2	Зонт приточно-вытяжной	1 шт	
3	Стол из нержавеющей стали	1 шт	
Кладовая сухих продуктов 11 кв.м			
1	Поддон для хранения	2 шт	
2	Стеллаж металлический	2 шт	
3	Стол из нержавеющей стали	2 шт	
Кладовая и моечная тары 12 кв.м			
1	Поддон для хранения	2 шт	
2	Стеллаж металлический	1 шт	
3	Стол из нержавеющей стали	2 шт	
Гардеробная для персонала 13,8			
1	Металлический шкаф	1 шт	
Загрузочная 11 кв.м			
1	Холодильник для напитков	2 шт	
2	Хлебный шкаф	1 шт	
Обеденный зал 181,6 кв.м			
1	Стол обеденный	25 шт	
2	Стул деревянный	160 шт	

На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркированы, имеют 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. Имеется гардеробная и 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 16.12.2020 г.