

Паспорт пищеблока

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа №28 с.п.Южное»

 **1.Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| Место нахождения | 386336, Республика Ингушетия, Малгобекский район с.п.Южное, ул.Базоркина, 8Функционирует с 1995 года |
| Ф.И.О. руководителя | Гатиева Марет Батыровна |
| Телефон | 8(928)695-64-93 |
| 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 | ms.school28@mail.ru |
| Проектная мощность | 120 учащихся |
| Фактическое количество | 251 |
| Количество класс-комплектов  | 13 |

 **2.Харектиристика 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-24кв.мОбеденный зал-54 кв.мРаздаточная-15,1 кв.мМоечная посуды-12 кв.мКладовая -8 кв.м |
| Освещение | Лампы светодиодные |
| Температурный режим | 18-20°C |
| Средства пожаротушения | Огнетушитель 3 шт |
| Окна  | 3 шт., пластиковые |
| Пол | Кафельная плитка |
| ХВС | Централизованное  |
| ГВС | Централизованное |
| Отопление  | Централизованное |
| Система канализации | Централизованное |
| Вентиляция  | Приточно-вытяжная |

**3.Персонал пищеблока**

**Штат пищеблока входит в штат ГБОУ «СОШ № 28 с.п. Южное.**

|  |  |
| --- | --- |
| Работники | 1 шеф повар-1 ст, 1 кухонный работник-1 ст. |
| Ф.И.О. шеф повара | Арчакова Зейнап Абуезитовна |
| 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 24 кв.м** |
| 1 | СВЧ-печь | 1 шт |  |
| 2 | Стол готовой продукции из нержавейки | 2 шт |  |
| 3 | Мясорубка электрическая | 2 шт |  |
|  |
| **Моечная посуды площадь 12 кв.м** |
| 1 | Бойлер для нагрева воды | 1 шт |  |
| 2 | Стеллаж из нержавейки для сушки посуды | 1 шт |  |
| 4 | Стол для сбора остатков пищи | 1 шт |  |
| 5 | Стол для приборов и подносов  | 1 шт |  |
|  |
| **Кладовая 8 кв.м** |  |
| 1 | Поддон для хранения | 2 шт |  |
| 2 | Стеллаж металлический | 2 шт |  |
| 3 | Стол из нержавейки | 2 шт |  |
| **Обеденный зал 54 кв.м** |
| 1 | Стол обеденный | 10 шт |  |
| 2 | Стулья | 60 шт |  |

 На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюлю

 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.

 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 завхоз при наличии накладной, сертификатов. ГБОУ «СОШ № 28 с.п.Южное» специализированного транспорта не имеет.

 **7.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.