

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного бюджетного образовательного учреждения «СОШ № 5 с.п. Новый Редант им. А.О. Льянова»

**1. Общие сведения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Место нахождения | 386339, Республика Ингушетия, Малгобекский район, С.п. Новаый Редант, ул. Осмиева, № 3  Функционирует с 2012 года. | | |
| Ф.И.О. руководителя | Цечоева Мадн Ахмедовна | | |
| Телефон | 8 (928) 732-30-95 | | |
| Режим/ график работы | Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года | | |
| Время работы | с 7.00 до 17.00 с понедельника по субботу | | |
| Выходные | Воскресенье, праздничные дни | | |
| Электронный адрес | Nrsh5ir@mail.ru | | |
| Проектная мощность | 540 учащихся | | |
| Фактическое количество | 874 учащихся | | |
| Возрастные звенья СОШ № 5 | Младшее звено  (1-4 классы)  1классы- 100 уч.  2 классы- 91 уч.  3 классы- 95 уч.  4 классы- 114 уч. | Среднее звено  (5-9 классы)  5 классы- 104 уч.  6 классы- 72 уч.  7 классы- 95 уч.  8 классы- 73 уч.  9 классы- 60 уч. | Старшее звено  (10-11 классы)  10 классы- 40 уч.  11 классы- 30 уч. |

**2. Характеристика пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Расположен | На первом этаже здания. |
| Функции | Обеспечение учеников СОШ № 5 (1-4 класс) питанием в течение дня: завтрак, обед. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по шестидневному меню. |
| Площадь | 1)Обеденный зал – 130,52 кв.м.  2)Загрузочная – 8.09 кв.м.  3)Комната персонала – 12,50 кв.м.  4)Горячий цех – 30,80 кв. м;  5)Доготовочная – 20,37 кв.м.  6)Моечная столовой и кухонной посуды – 10,80 кв.м.  7)Холодильная камера – 5,85 кв.м.  8)Кладовая сухих продуктов – 5,74 кв.м.  9)Холодильная камера– 5,47 кв.м.  10)Комната гигиены персонала – 5,47 кв.м.  11)Рукомойник – 8,09 кв.м. |
| Освещение | Лампы люминесцентные |
| Температурный режим | 18-20°С |
| Средства пожаротушения | Огнетушитель **2** шт |
| Окна | 11 шт., пластиковые. |
| Стены | Кафельная плитка |
| Пол | Кафельная плитка |
| ХВС | Централизованное |
| ГВС | Автономное |
| Отопление | Автономное |
| Система канализации | -Автономное (выгребная яма 150куб.м.)  -Очитсные сооружения |
| Вентиляция | Приточно - вытяжная |

**3.Персонал пищеблока**

**Штат пищеблока входит в штат ГБДОУ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Работники | 1 шеф повар – 1ст, 1 повара – 1ст, 2 кухонных работников – по 1 ст. |
| Ф.И.О. шеф повара | Костоева Хадшат Ужаховна |
| Организационная форма предприятия | 1.Пищеблок с полным технологическим циклом. |
| Обследовано на антитела к вирусу гепатита А | Все работники пищеблока |

**4. Перечень имеющихся производственных помещений и**

**установленного оборудования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1)Обеденный зал – 130,52 кв.м. | | | |
| 1 | Столы | 50 |  |
| 2 | Стулья | 200 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2)Загрузочная – 8.09 кв.м. | | | |
| 1 | Ящики для хранения овощей | 5 шт. |  |
| 2 | Холодильные камеры | 2 шт. |  |
| 3 | Полки для хранения продуктов | 2 шт. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3)Комната персонала – 12,50 кв.м. | | | |
| 1 | Столы | 2 шт. |  |
| 2 | Стулья | 4 шт. |  |
| 3 | Шкаф | 1 шт. |  |
| 4 | Вешалка | 1 шт. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4)Горячий цех – 30,80 кв. м; | | | | | | | | | |
| 1 | | Электроплита | | | 1 шт. | | СП-1050 | | |
| 2 | | Электроплита | | | 1 шт. | | УЭВ-60 | | |
| 3 | | Котел пищеварочный электрический | | | 1 шт. | | КЭ-100 | | |
| 4 | | Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой | | | 2 шт. | |  | | |
| 5 | | Мармиты | | | 2 шт. | |  | | |
| 6 | | Мясорубка электрическая | | | 1 шт. | |  | | |
| 7 | | Стол для сбора остатков пищи | | | 1 шт. | |  | | |
| 8. | | Стол готовой продукции | | | 1 шт. | |  | | |
| 5)Доготовочная – 20,37 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | Cтол сырой продукции из нержавейки | | | 3 шт. | |  | | |
| 2 | | Хлеборезательная машина | | | 1 шт. | |  | | |
| 3 | | Весы бытовые | | | 1 шт. | |  | | |
| 4 | | Машина тестомесильная | | | 1 шт. | |  | | |
|  | | | | | | | | | |
| 6)Моечная столовой и кухонной посуды – 10,80 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | Cтеллаж из нержавейки для посуды | | | 1 шт. | |  | | |
| 2 | | Мойка из нержавейки 1-секц | | | 4 шт. | |  | | |
| 3 | | Ванна чугунная | | | 1 шт. | |  | | |
|  | | | | | | | | | |
| 7)Холодильная камера – 5,85 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | Шкаф холодильный | | | 2 шт. | | ШХ-08 | | |
|  | | | | | | | | | |
| 8)Кладовая сухих продуктов – 5,74 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | Cтеллаж из нержавейки для сухих продуктов | | | 1шт | |  | | |
| 2 | | Подтоварник | | | 2 шт | |  | | |
|  | | | | | | | | | |
| 9)Холодильная камера овощей – 5,74 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | Шкаф холодильный | | | 2 шт. | |  | | |
| 2 | | Морозильная камера | | | 1 шт. | |  | | |
| 3 | | Подтоварник из нержавейки | | | 1 шт | |  | | |
|  | | | | | | | | | |
| 10)Комната гигиены персонала – 5,47 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | Умывальник | | | | | 1 шт | |  | |
| 2 | Унитаз | | | | | 1 шт | |  | |
| 11) Рукомойник – 8,09 кв.м. | | | | | | | | | |
| 1 | | | Умывальник | 4 шт | | | | |  |
| 2 | | | Сушилка для рук | 2 шт. | | | | |  |

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 местом для переодевания, санузел для персонала. 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 заместитель директора по АХЧ при наличии накладной, сертификатов.

**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. Шестидневное меню.

5. Меню-раскладка (ежедневно).

6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

7. Технологические карты.

8. Место для контрольного блюда.

Паспорт пищеблока составлен 02.09.2022 г.