**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор ГБОУ «СОШ-ДС № 11 г. Назрань»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Г. Нальгиева**

**«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 год**

**Паспорт**

**предприятия питания**

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа-детский сад № 11 г. Назрань»**

**2022 г.**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа-детский сад № 11 г. Назрань»

**1. Общие сведения**

|  |  |
| --- | --- |
| Место нахождения | 386101, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Эсмурзиева, 20  Функционирует с 2016 года. |
| Ф.И.О. руководителя | Нальгиева Мадина Гирихановна |
| Телефон | 8 (928) 090-61-51 |
| Режим/ график работы | Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года |
| Время работы | с 8.00 до 17.30 с понедельника по субботу |
| Выходные | Воскресенье, праздничные дни |
| Электронный адрес | Fmalsagova-11@mail.ru |
| Проектная мощность | Обеденный зал на 60 мест |
| Фактическое количество | 60 человек |

**2. Характеристика пищеблока**

|  |  |
| --- | --- |
| Расположен | На первом этаже здания. |
| Функции | Обеспечение учащихся и воспитанников полноценным питанием в течение дня: завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по шестидневному меню. |
| Площадь | Обеденный зал на 60 мест – 62,55  Моечная посуды – 13,96  Горячий цех – 30,33  Мясо-рыбный цех – 8,75  Овощной цех – 5,28  Кладовая сухих продуктов – 6,07  Коридор – 15,75  Загрузочная – 8,85  Уборная персонала - 4,02  Кладовая тары – 3,51  Гардероб – 6,03Душевая – 2,73  Душевая – 2,73  Кладовая овощей – 8,32 |
| Освещение | Лампы светодиодные |
| Температурный режим | 18-20°С |
| Средства пожаротушения | Огнетушитель **2** шт |
| Окна | 3 шт., пластиковые. |
| Пол | Кафельная плитка |
| ХВС | Централизованное |
| ГВС | Автономное |
| Отопление | Автономное |
| Система канализации | Автономное |
| Вентиляция | Приточно - вытяжная |

**3.Персонал пищеблока**

**Штат пищеблока входит в штат ГБОУ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Работники | 1 шеф повар – 1 ст, 3 повара – 4 ст, 2 кухонных работников – 3,5 ст |
| Ф.И.О. шеф повара | Кузгиева Лайла Мусаевна  Тел. 8 (938) 798 08 94 |
| Организационная форма предприятия | 1.Пищеблок с полным технологическим циклом. |
| Обследовано на антитела к вирусу гепатита А | Все работники пищеблока |

**4. Перечень имеющегося установленного оборудования**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Кухонное оборудование** | | | |
| 1 | Универсальная кухонная машина | 1 шт. |  |
| 2 | Плита электрическая с жарочным шкафом | 2 шт. |  |
| 3 | Электрокипятильник | 1 шт. |  |
| 4 | Котел пищеварочный электрический | 1 шт. |  |
| 5 | Охлаждаемый стол | 1 шт. |  |
| 6 | Мармит вторых блюд | 1 шт. |  |
| 7 | Мармит первых блюд | 1 шт. |  |
| 8 | Нейтральный стол | 1 шт. |  |
| 9 | Машина хлеборезательная | 1 шт. |  |
| 10 | Картофелечистка | 1 шт. |  |
| 11 | Мясорубка | 1 шт. |  |
| 12 | Машина посудомоечная | 1 шт. |  |
| 13 | Отсос местной вентиляции | 1 шт. |  |
|  | | | |
| **Бытовая техника** | | | |
| 1 | Холодильная камера сборная | 1 шт. |  |
| 2 | Холодильник бытовой | 2 шт. |  |
| 3 | Электрополотенце | 8 шт. |  |
| 4 | Весы настольные | 1 шт. |  |
| 5 | Весы товарные | 1 шт. |  |
|  | | | |
| **Кухонная мебель** | | | |
| 1 | Стол-тумба | 2 шт. |  |
| 2 | Стол для чистой и грязной посуды | 2 шт. |  |
| 3 | Кассета для посуды | 3 шт. |  |
|  | Стеллаж кухонный | 3 шт. |  |
|  | Стол производственный | 3 шт. |  |
|  | Стол вставка | 1 шт. |  |
|  | Стол производственный | 1 шт. |  |
|  | | | |
| **Раздаточная** | | | |
| 1 | Стол из нержавейки | 2 шт. |  |
| 2 | Контрольные весы электронные | 1 шт. |  |
|  | | | |
| **Помещение для хранения сыпучих продуктов площадь 5,70 кв.м.** | | | |
| 1 | Cтеллаж из нержавейки для сухих продуктов | 1 шт |  |
| 2 | Подтоварник | 2 шт |  |
|  | | | |
| **Инвентарная площадь 12,40 кв.м.** | | | |
| 1 | Шкаф холодильный | 1 шт. |  |
| 2 | Морозильная камера | 1 шт. |  |
| 3 | Подтоварник из нержавейки | 1 шт |  |
| 4 | Стол из нержавейки | 2 шт. |  |
| 5 | Ларь для овощей из нержавейки | 1 шт. |  |
| 6 | Ларь для рыбы из нержавейки | 1 шт. |  |
| 7 | Ларь для птицы из нержавейки | 1 шт. |  |
| 8 | Стеллаж для говядины из нержавейки | 1 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. 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. Шестидневное 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 11.01.2022 г.