

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «ООШ с.п.Галашки»


З.Б. Битиева/
Приказ № 10
от 2021 года



Паспорт предприятия питания

Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная
школа с.п.Галашки»

2021 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа с.п. Галашки»

1. Общие сведения

Место нахождения	386255, Республика Ингушетия, Сунженский район, с.п. Галашки, ул. Шоссейная,16 Функционирует с 2021 года.
Ф.И.О. руководителя	Битиева Залина Богдановна
Телефон	8 (928) 917-63-45
Режим/ график работы	Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 08:30 до 17:00 с понедельника по пятницу; с 08:30 до 16:00 в субботу.
Выходные	Воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	oosh-galashki@mail.ru
Проектная мощность	48 мест.
Фактическое количество	185 человек
Количество классов	1-4 кл. - 4 класса: 5-9 кл. -5 классов.

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания (пристройка)
Функции	Обеспечение обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием – завтрак, Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Площадь	Кухня – 15 кв.м; Кладовая – 2,90 кв.м; Столовая -32 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель 2 шт.
Окна	3 шт., пластиковые.
Стены	Покраска.
Пол	Кафельная плитка.
ХВС	Автономное.
ГВС	Автономное.
Отопление	Автономное.

Система канализации	Автономное (выгребная яма 180 куб.м.)
Вентиляция	Приточно – вытяжная.

3.Персонал пищеблока

Штат пищеблока входит в штат ГБОУ «ООШ с.п.Галашки».

Работники	1 шеф повар – 1 ст. штатной единицы.
Ф.И.О. шеф повара	Аушева Зарифа Багаудиновна
Организационная форма предприятия	1.Пищеблок с полным технологическим циклом. 2. Доготовочная, но работающая на сырье
Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	Обследована.

4. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Горячий цех площадь 39,90 кв.м.			
1	Плита с жарочным шкафом,4-х комфорочная		
2	Электроплита 4-х комфорочная	1 шт.	
3	Электрокипятильник (наливной)-40л.		
4	СВЧ-печь		
5	Котел пищеварочный электрический		
6	Сковорода электрическая		
7	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной потолочный над плитой	1 шт.	
8	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой		
9	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	1 шт.	
10	Мясорубка электрическая		
11	Слайсер		
12	Машина протирочно-резательная		
Кухня площадь 14 кв.м.			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	
2	Стеллаж из нержавеющей стали		
3	Мойка из нержавеющей стали 1-секц	1 шт.	
4	Стол сырой продукции из нержавеющей стали		

	нержавейки		
5	Морозильная камера		
6	Бойлер для нагрева воды	1 шт.	
7	Стеллаж из нержавейки для посуды		
Раздаточная			
1	Стол из нержавейки	1 шт.	
2	Контрольные весы электронные		
Помещение для хранения сыпучих продуктов площадь 4 кв.м.			
1	Стеллаж из нержавейки для сухих продуктов	2 шт.	
2	Подтоварник		
Инвентарная площадь			
1	Шкаф холодильный		
2	Морозильная камера		
3	Подтоварник из нержавейки		
4	Стол из нержавейки		
5	Ларь для овощей из нержавейки		
6	Ларь для рыбы из нержавейки		
7	Ларь для птицы из нержавейки		
8	Стеллаж для говядины из нержавейки		
Столовая -32 кв.м. 50 посадочных мест			
1	Столы для приема пищи	12 шт.	
2	Стулья	48 шт.	
3	Рукомойники	2 шт.	
4			

5. Условия транспортировки продуктов

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает ответственный (заместитель директора по воспитательной работе) при наличии накладной, сертификатов.

6. 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. График питания.
5. Положение об организации питания.
6. Положение о школьной столовой.

7. Положение о родительском контроле.
8. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
9. Положение о бракеражной комиссии.
10. Памятки для родителей, обучающихся.
11. Программа производственного контроля.
12. Десятидневное меню.
13. Меню-раскладка (ежедневно).
14. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
15. Технологические карты.
16. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
17. Место для контрольного блюда.

Паспорт пищеблока составлен 29.04.2021 г.