



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «СОШ №5 г.Карабулак»

З.Х.Шаухалова

2021 года

Паспорт предприятия питания

Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«СОШ №5 г.Карабулак»

2021 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «СОШ №5 г.Карабулак»

1. Общие сведения

Место нахождения	386230, Республика Ингушетия, г.Карабулак, ул. Пушкина, 1 А. Функционирует с 2021 года.
Ф.И.О. руководителя	Шаухалова Зарета Хавашовна
Телефон	8 (928) 646-93-99
Режим/ график работы	Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 9.00 до 18.00 с понедельника по субботу
Выходные	Воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	ggbousosh5@mail.ru
Проектная мощность	720 учеников
Фактическое количество	456 человек
Классы ГБОУ «СОШ №5 г.Карабулак»	Функционирует 20 классов.

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение учеников ГБОУ «СОШ №5 г.Карабулак» полноценным питанием: завтрак. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по двенадцатидневном меню.
Площадь	Горячий цех – 39,90 кв. м; Цех сырой продукции- 16,70 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель 2 шт
Окна	1 шт., пластиковые.
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Автономное
Отопление	Автономное
Система канализации	Автономное (выгребная яма 180 куб.м.)
Вентиляция	Приточно - вытяжная

3. Персонал пищеблока

Штат пищеблока входит в штат ГБОУ «СОШ №5 г.Карабулак».

Работники	1 шеф повар – 1 ст, 1 повар – 1 ст, 1 кухонный работник – 1 ст.
Ф.И.О. шеф повара	Парова Марет Абукаровна
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 98,9 кв.м.			
1	Плита с жарочным шкафом, 4-х комфорочная	1 шт.	
2	Электроплита 4-х комфорочная	2 шт.	
3	Электрокипятильник (наливной)-40л.	1 шт.	
4	СВЧ-печь	1 шт.	
5	Котел пищеварочный электрический	2 шт.	
6	Сковорода электрическая	1 шт.	
7	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой	2 шт.	МВО-1,5 МСВ-1,2Ц
8	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой	1 шт.	МВО-2,1 МСВ-1,0П
9	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	2 шт.	
10	Мясорубка электрическая	1 шт.	
11	Слайсер	1 шт.	
12	Машина протирочно-резательная	1 шт.	
13	Холодильный шкаф	2 шт.	
14	Мармит для 1-х блюд Мармит для 2-х блюд	1 шт. 1 шт.	

15	Холодильная витрина	1 шт.	
16	Элект. сковорода	1 шт.	
17	Киллер	1 шт.	
18	Стол разд.	1 шт.	
19	Раковины моечн.	3 шт	

Холодный цех площадь 16,70 кв.м.

1	Шкаф холодильный	2 шт.	Standart
2	Стеллаж из нержавеющей стали	2 шт.	
3	Мойка из нержавеющей стали 1-секц	1 шт.	
4	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1 шт.	
5	Морозильная камера		

Моечная кухонной посуды площадь 5,7 кв.м.

1	Раковины	1 шт.	
2	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1 шт.	
3	Мойка из нержавеющей стали 2-секц	1 шт.	

Раздаточная 15,1 кв.м

1	Стол из нержавеющей стали	2 шт.	
2	Контрольные весы электронные	1 шт.	

Обеденный зал 186, 1 кв.м

1	Стол обеденные	29 шт.	
2	Стулья	186 шт.	

Моечная столовая посуда 13, 8 кв.м

1	Посудомоеч.машина электр.	1 шт	
2	Стеллаж для чистой посуды	1 шт	
3	Посуд.машина 3 секц	2 шт.	
4	Стол из нержавеющей стали	2 шт.	

Пекарня 8, 0 кв.м

1	Эл. духовка UNOX	1 шт.	
2	Хлебожарочная печь 4 секц.	1 шт.	
3	Холодильник	1 шт.	
4	Эл. тестомест	1 шт.	
5	Раковина	2 шт.	
6	Стол разделочный	1 шт.	

7	Столы из нерж.стали	4 шт.	
8	Полки из нерж.стали	1 шт.	
9	Эл.миксер	1 шт.	
Мучной цех 26, 4 кв.м			
1	Мукопросеиватель эл.	1 шт.	
2	Стеллажи из нерж. Стали	4 шт.	
Коридор 47, 8 кв.м			
1	Холодильные камеры	2 шт.	
Мясорыбный цех 20, 9 кв.м			
1	Холодильный шкаф	1 шт.	
2	Мясорубка мим-300	2 шт.	
3	Холодильник	1 шт.	
4	Раковина 2-х секц.	2 шт.	
5	Колода разрубочная	1 шт.	
6	Стол из нерж.стали	2 шт.	
Кладовая овощей 13, 3 кв.м			
1	Холодильник	2 шт.	
2	Стеллаж из нерж.стали	4 шт.	
3	Стол из нерж.стали	1 шт.	
Овощной цех 15, 7 кв.м			
1	Стеллаж из нерж. стали	1 шт.	
2	Столы из нерж. стали	1 шт.	
3	Кортофельчистка эл.	1 шт.	
4	Эл. овощерезка	2 шт.	
5	Полки из нерж.стали	2 шт.	
6	Раковина	1 шт.	
7	Раковина 2-х секц.	1 шт.	
Комната личной гигиены женщины (площадь 3,5 кв.м.)			
Помещение персонала (площадь 13,8 кв.м.)			

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 место 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. ГБДОУ 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 2021г.