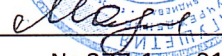


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки
имени М.Т.Яндиева»
 Мархиева П.М.
Приказ № 377-1 от 01.09.2021г.

ПАСПОРТ

предприятия питания

Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная
школа № 23 с.п. Инарки имени М.Т.Яндиева»

2021г.

Паспорт пищеблока
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №23 с.п. Инарки имени М.Т.Яндиева»

1. Общие положения

Место нахождения	386333, Республика Ингушетия, Малгобекский район, с.п. Инарки, ул.Укурова,47 Функционирует с 1930 года
Ф.И.О. руководителя	Мархиева Петимат Магометовна
Телефон	8(928)747-79-96
Режим /график работы	шестидневная рабочая неделя в течение календарного года пятидневная рабочая неделя 1-4 классы
Время работы	с 8:00 до 18:00 с понедельника по субботу
Выходные	воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	school23_inarki@mail.ru
Проектная мощность	150 учащихся
Фактическое количество	316
Количество класс-комплектов	21

2. Характеристика объекта

Расположение	Отдельно стоящий одноэтажный корпус
Функция	Обеспечение учащихся ОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, обед. Приготовление готовых блюд из продуктов поставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по десятидневному меню
Площадь	Горячий цех, раздаточная - 36 м ²
	Обеденный зал – 42 м ²
	Кладовая– 4 м ²
	Кладовая – 6м ²
Средства пожаротушения	Огнетушители – 2шт
Окна	Пластиковый - 3шт
Пол	Кафельная плитка
ГВС	Автономное (бойлер электрический)
Отопление	Котельное
Канализация	Выгребная яма

3. Персонал пищеблока.

Штат пищеблока входит в штат ГБОУ «СОШ №23 с.п. Инарки имени М.Т.Яндиева»

Работники	1 повар – 1 ст., 1 кухонный работник-1 ст.,
Ф.И.О. повара	Агиева Сахар Османовна
Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	Все работники

4.Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования.

Горячий цех, раздаточная площадь 36 м²		
Плита 4-х конфорочная без духового шкафа	шт	1
Плита электрическая с 4 конфорками и духовым шкафом	шт	1
Мойка 2-х секц.	шт	1
Мясорубка	шт	1
Стеллажи	шт	1
Столы производственные	шт	2
Обеденный зал – 42 м²		
Стол обеденный	шт	12
Табурет	шт	48
Раковина для мойки рук	шт	1
Электросушилки для рук	шт	1
Стол обеденный	шт	12
Табурет	шт	48
Раковина для мойки рук	шт	1
Электросушилки для рук	шт	1
Кладовая – 6 м²		
Холодильник	шт	1
Морозильный ларь	шт	1
Кладовая– 4 м²		
Подтоварник деревянный	шт	2
Стеллаж из нержавеющей стали	шт	1

На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли разной емкости, тазы для сыпучих продуктов, 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 промаркированы, имеют инвентарный номер, в рабочем состоянии.

6. Условия транспортировки продуктов

Продукты доставляются специализированным транспортом поставщика в соответствии с заявкой. Принимает продукты кухонный работник при наличии накладных, сертификатов и ветеринарных документов. ГБОУ «СОШ № 23 с.п. Инарки имени М.Т.Яндиева» специализированного транспорта не имеет.

7. Дополнительная информация о 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. Стенд уголок потребителя.
9. Место для контрольного блюда.