

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБОУ «НОШ с.п.Берд-Юрт»

\_\_\_\_\_ М.А.Карсамова

# **Паспорт предприятия питания**

**Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Начальная общеобразовательная  
школа с.п.Берд-Юрт»**

**2021 г.**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Начальная общеобразовательная школа с.п.Берд-Юрт»**

**1. Общие сведения**

Место нахождения	386200, Республика Ингушетия, Сунженский район, с.п. Берд-Юрт, улица 6 линия, 1(б) Функционирует с 2003 года.
Ф.И.О. руководителя	Карсамова Малика Ахмедовна
Телефон	8 (928) 094-99-35
Режим/ график работы	Шестидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 08:00 до 18:00 с понедельника по пятницу; с 08:30 до 16:00 в субботу.
Выходные	Воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	Berd-urt-school@mail.ru
Проектная мощность	30 мест.
Фактическое количество	80 человек
Количество классов	1-4 кл-5 класса

**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 – 11 кв. м; Кладовая – 5,8 кв.м; Столовая -23,4кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°С
Средства пожаротушения	
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 «НОШ с.п.Берд-Юрт».

Работники	1 шеф повар – 1 ст. штатной единицы.
Ф.И.О. шеф повара	Хашагульгова Эсет Абубакаровна
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

<b>Горячий цех      площадь 11,4 кв.м.</b>			
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	2 шт.	
10	Мясорубка электрическая		
11	Слайсер		
12	Машина притирочно-резательная		
<b>Кухня      площадь 11,4 кв.м.</b>			
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		
5	Морозильная камера		
6	Бойлер для нагрева воды	1 шт.	

7	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды		
<b>Раздаточная</b>			
1	Стол из нержавеющей стали	1 шт.	
2	Контрольные весы электронные		
<b>Помещение для хранения сыпучих продуктов площадь 5.8 кв.м.</b>			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для сухих продуктов	2 шт	
2	Подтоварник		
<b>Инвентарная площадь</b>			
1	Шкаф холодильный		
2	Морозильная камера		
3	Подтоварник из нержавеющей стали		
4	Стол из нержавеющей стали	1 шт.	
5	Ларь для овощей из нержавеющей стали		
6	Ларь для рыбы из нержавеющей стали		
7	Ларь для птицы из нержавеющей стали		
8	Стеллаж для говядины из нержавеющей стали		
<b>Столовая -23,4 кв.м. 25 посадочных мест</b>			
1	Стол для приема пищи	6 шт.	
2	Стулья	30 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.**