

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №1 с.п. Верхние Ачалуки»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБОУ «СОШ №1  
с.п. Верхние Ачалуки»

*[Handwritten signature]*

З.Я.Аушева

« 09 »

09

2023 года

## Паспорт пищеблока



2023г.

### 1. Общие сведения

Место нахождения	386338, Республика Ингушетия, Малгобекский район, с.п. Верхние Ачалуки, ул. Эсанбаева 27, Функционирует с 2023 года.
Ф.И.О. руководителя	Аушева Залина Якубовна
Телефон	8 (928) 095-44-66
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течении календарного года
Время работы	с 9.00 до 17.00 с понедельника по пятницы
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	shkola1.achaluki@mail.ru
Проектная мощность	720 учащихся
Фактическое количество	313 человек
Классы	Функционирует 17 классов.











**ПАСПОРТ  
пищеблока общеобразовательной организации**

Проектная вместимость школы 720 Фактическое число детей 313

**1. В общеобразовательном учреждении имеется:**

Вид пищеблока	Да/Нет
Столовая, работающая на сырье	да
Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	нет
Помещение для приема пищи	да
Отсутствует все вышеперечисленное	

**2. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется ./отсутствует (нужное подчеркнуть).**

**3. Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):**

Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочее (уточнить)	централизованное
Горячее водоснабжение (указать источник)	-
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная	собственная котельная
Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочее (уточнить)	выгреб
Вентиляция (механическая)	да

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт школы	-	-
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	-	-
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	Имеется
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	да	Имеется
Специализированный транспорт отсутствует	-	-

**5. Количество посадочных мест в обеденном зале: 174**

**6. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

1.	Стол. 1500×600×700 мм	29	ШТ.
2.	Стул с мягким сиденьем	174	ШТ.
3.	Линия раздачи: мармит 1-х блюд 1120×705(1030)×1240 мм, мармит 2-х блюд 1120×705(1030)×1485 мм, прилавок холодильный 1120×705(1030)×1240 мм, кассовая кабина 1120×705(1030)×870 мм с кассовым аппаратом, прилавок для приборов 630×675×1242 мм, модуль нейтральный 630×705(1030)×870 мм	1	ШТ.
4.	Рукомойник консольный ВРК-400	6	ШТ.
5.	Ванна моечная трехсекционная ВСМ 3/430	2	ШТ.
6.	Ванна моечная двухсекционная ВСМ 2/530	4	ШТ.
7.	Лампа бактерицидная рециркуляционная, 3220/1ф/0,1 кВт	8	ШТ.
8.	Ванна моечная односекционная ВСМ 1/530	3	ШТ.
9.	Ванна моечная односекционная ВСМК-1/900/500	1	ШТ.
10.	Ванна моечная односекционная ВСМ 1/430	1	ШТ.
11.	Стол производственный СР-2/1500/600	3	ШТ.
12.	Электрокипятильник, КНЭ-100-01	1	ШТ.
13.	Подставка под электрокипятильник ПК-870	1	ШТ.



14.	Картофелечистка: 3380/3d/0.75кВт МОК-300М	1	ШТ.
15.	Пароконвектомат, 3400/230/3ф/12,5кВт ПКА10-1/1	1	ШТ.
16.	Подставка под пароконвектоматы ПК-10М	1	ШТ.
17.	Зонт вытяжной ЗПВ-900-1,5П	2	ШТ.
18.	Котел пищеvarочный, Э380/3ф/15кВт КПЭМ-60	2	ШТ.
19.	Посудомоечная машина, 3380/3ф/10,5кВт МПК-700К	1	ШТ.
20.	Зонт вентиляционный зГВ-90/100	1	ШТ.
21.	Зонт вентиляционный ЗЦВ-160/160	2	ШТ.
22.	Плита электрическая четырехконфорочная, Э380/3ф/10кВт ЭПК-47Н	2	ШТ.
23.	Подставка под пекарский конвекционный шкаф ПТ-90/86	1	ШТ.
24.	Поддон для хранения продуктов 600×400×350 мм	6	ШТ.
25.	Рабочая поверхность РПК-40Н	2	ШТ.
26.	Шкаф холодильный, 3220/1ф/0,35кВт ШХ 0,7	6	ШТ.
27.	Шкаф холодильный, 3220/1ф/0,55кВт ШХ 1,4	2	ШТ.
28.	Стол производственный 1500×700×870мм	5	ШТ.
29.	Стол производственный 1200×600×870мм	7	ШТ.
30.	Полка кухонная ПНК-1200	6	ШТ.
31.	Электромясорубка, 3380/3ф/1,4кВт МИМ-300М	2	ШТ.
32.	Колода для рубки мяса КР-500/800	1	ШТ.
33.	Шкаф холодильный, 3220/1ф/0,3кВт ШХ 0,5	1	ШТ.
34.	Холодильная камера КХН 16,56	2	ШТ.
35.	Моноблок, Э380/1ф/1.65 кВт	2	ШТ.
36.	Сковорода открытая, Э380/3ф/12кВт	1	ШТ.
37.	Сковорода опрокидывающаяся, 3380/3ф/6кВт	1	ШТ.

**10. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

Информация о персонале	+/-
Школы	+
Комбината школьного питания	-
Организации общественного питания, обслуживающего школу	-
ЧП, ИП, обслуживающего школу / указать наименование, № договора	-

11. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано/ не организовано (подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) \_\_\_\_\_ 117

12. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет)

Да

13. В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

**14. Бытовые условия для работников пищеблока.**

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающими средствами. Установлены раковины для мытья рук. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.

**15. Условия транспортировки продуктов**

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает кладовщик при наличии накладной, сертификатов. ГБОУ «СОШ №1 с.п. Верхние Ачалуки» специализированного транспорта не имеет.



## **16. Дополнительная информация на пищеблоке**

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте, инструкции для повара, кухонного рабочего и мойщика посуды.
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Пятидневное 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.





61.	Миксер планетарный - В-20	1	ШТ
62.	Мукопросеиватель Каскад	1	ШТ
63.	Шкаф низкотемп. SM-114	3	ШТ
64.	Машина измельчитель овощей Гамма 5А	2	ШТ

#### 7. Характеристика складских помещений пищеблока:

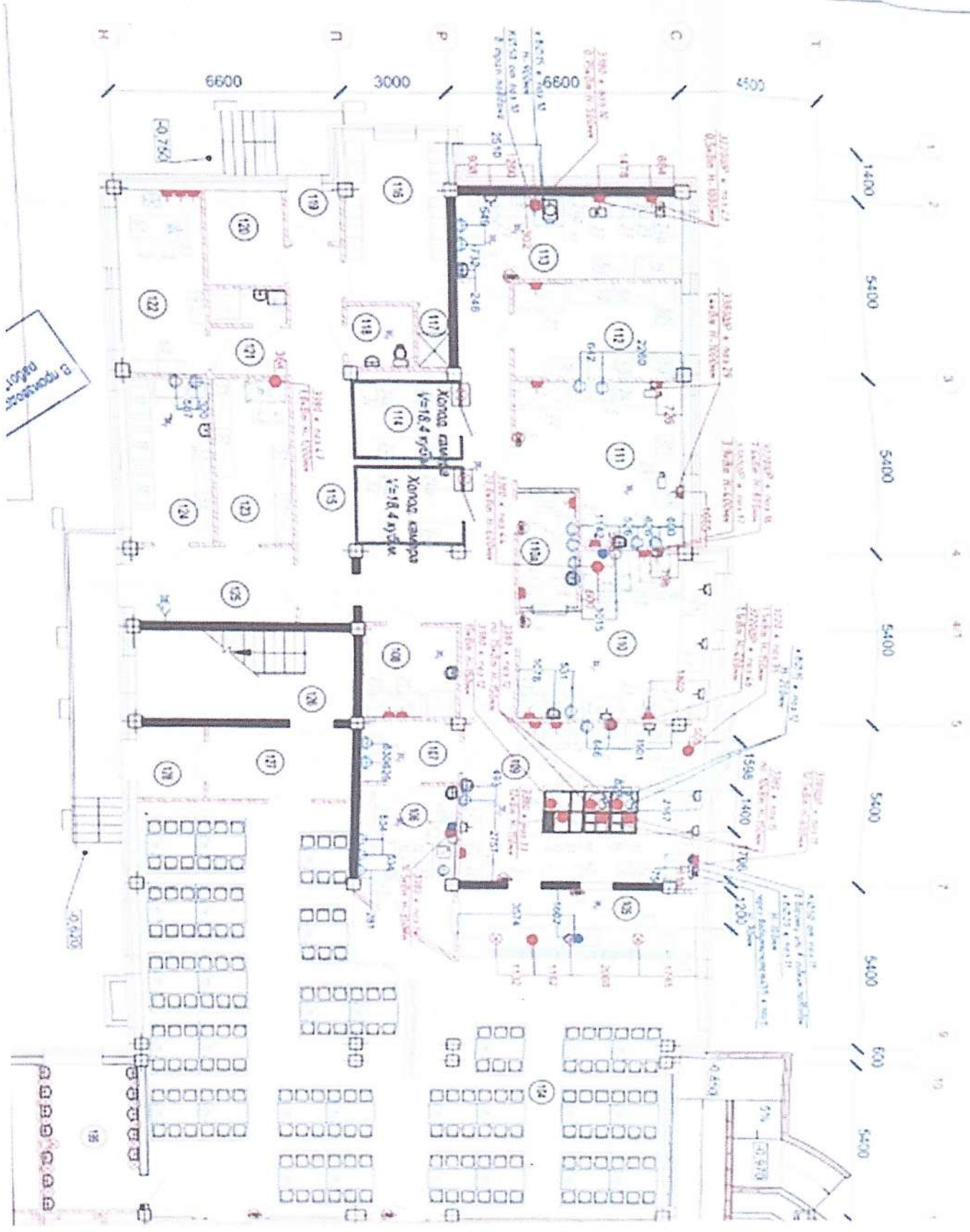
Вид складских помещений	Площадь
Склад сыпучих продуктов	6,9
Склад скоропортящихся продуктов	8,0
Овощехранилище	3,0
Складские помещения отсутствуют	-

#### 8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,5
Гардеробная персонала	13,8
Душевые для сотрудников пищеблока	1,6

#### 9. Работники пищеблока:

Работники	Повар , помощник повара, кухонный работник
Ф.И.О. повара	Гогиева Марет Ахметовна 16.08.1972г.
Помощник повара	<u>Гогиева Хяди Руслановна</u> <u>25.07.1993г.</u>
Кухонный рабочий	Полонкочиева Аза Даудовна 05.07.1982г.
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



В направлении  
 улицы



№	Наименование	Площадь кв .метр
1.	Обеденный зал	181,6
2.	Раздаточная	15,1
3.	Моечная столовой посуды	13,8
4.	Моечная кухонной посуды	5,7
5.	Кладовая пищевых отходов	8,0
6.	Горячий цех с местом для холодных блюд	38,9
7.	Мучной цех	26,4
8.	Помещение обработки яиц	5,95
9.	Мясо-рыбный цех	20,9
10.	Кладовая овощей	13,3
11.	Овощной цех	15,7
12.	Холодильная камера	14,5
13.	Коридор	47,8
14.	Гардероб для персонала	13,8
15.	Душевая	1,6
16.	Туалет для персонала	3,5
17.	Тамбур	2,3
18.	Электрощитовая	6,2
19.	Кладовая уборочного инвентаря	2,2
20.	Зав. производством	13,0
21.	Кладовая сухих продуктов	11,0
22.	Кладовая и моечная тары	12,0
23.	Загрузочная	11,0
24.	Лестничная клетка ЛК-1	18,0
25.	Тамбур	10,2
26.	Тамбур	4,7

27.	Комната гигиены для персонала	3,9
28.	Кладовая	2,7
29.	Умывальная	15,1
30.		

**Паспорт пищеблока составлен 01.09.2023 г.**