

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ «Лицей № 1 г. Сунжа»



Черкиева Х.Х.

2020 года

Паспорт предприятия питания

**Государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения учреждения
«Лицей № 1 г. Сунжа»**

2020 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения «Лицей № 1 г. Сунжа»

1. Общие сведения

Место нахождения	386202, Республика Ингушетия, г. Сунжа, ул Менделеева, 52
Ф.И.О. руководителя	Черкиева Хадишат Хазировна
Телефон	8 (928) 791-39-34
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 9.00 до 18.00 с понедельника по пятницу
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	Licey1sunja@mail.ru
Проектная мощность	540 мест
Фактическое количество	519 человек

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение воспитанников ОУ полноценным питанием в течение дня: обед. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по пятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 38,90 кв. м; Цех сырой продукции- 11,70 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°С
Средства пожаротушения	Огнетушитель 2 шт
Окна	8 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 ГБДОУ.

Работники	1 шеф повар – 1 ст, 2 повара – 2 ст, 1 кухонный рабочий – 1 ст, 1 мойщик посуды – 1 ст.
Ф.И.О. шеф повара	Аздоева Хава Ахметовна
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 цехплощадь 38,90 кв.м.			
1	Плита с жарочным шкафом, 4-х конфорочная	3 шт.	
2	Электрокипятильник (наливной)-40л.	2 шт.	
3	Сковорода электрическая	1 шт.	
4	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной потолочный над плитой	1 шт.	МВО-1.2мсв02*0.1
5	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	8 шт.	
6	Мясорубка электрическая	1 шт.	
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХплощадь 14,80 кв.м.			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	ШХС-0,8
2	Стеллаж из нержавеющей стали	1 шт.	
3	Мойка из нержавеющей стали 1-секц	1 шт.	
4	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1 шт.	
5	Морозильная камера	1 шт.	
Моечная кухонной посуды площадь 5,70 кв.м.			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1 шт.	
2	Мойка из нержавеющей стали	1 шт.	
Моечная столовой посуды площадь 13,80 кв.м.			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1 шт.	
2	Мойка из нержавеющей стали 2-секц	1 шт.	

Раздаточная			
1	Стол из нержавеющей стали	2 шт.	
2	Контрольные весы электронные	1 шт.	
Помещение для хранения сыпучих продуктов площадь 11,00 кв.м.			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для сухих продуктов	1 шт.	
2	Подтоварник	2 шт.	
Инвентарная			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	
2	Морозильная камера	1 шт.	
3	Подтоварник из нержавеющей стали	1 шт.	
4	Стол из нержавеющей стали	2 шт.	
5	Ларь для овощей из нержавеющей стали	1 шт.	
6	Ларь для рыбы из нержавеющей стали	1 шт.	
7	Ларь для птицы из нержавеющей стали	1 шт.	
8	Стеллаж для говядины из нержавеющей стали	1 шт.	
Комната личной гигиены женщины (площадь 3,5 кв.м.)			
Тамбур (площадь 2,3 кв.м.)			
Гардеробная для персонала (площадь 13,8 кв.м.)			
Душевая (площадь 1,6 кв.м.)			
Кабинет заведующей производством (площадь 13,00 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. ГБОУ специализированного транспорта не имеет.

7. 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 23.03.2020 г.