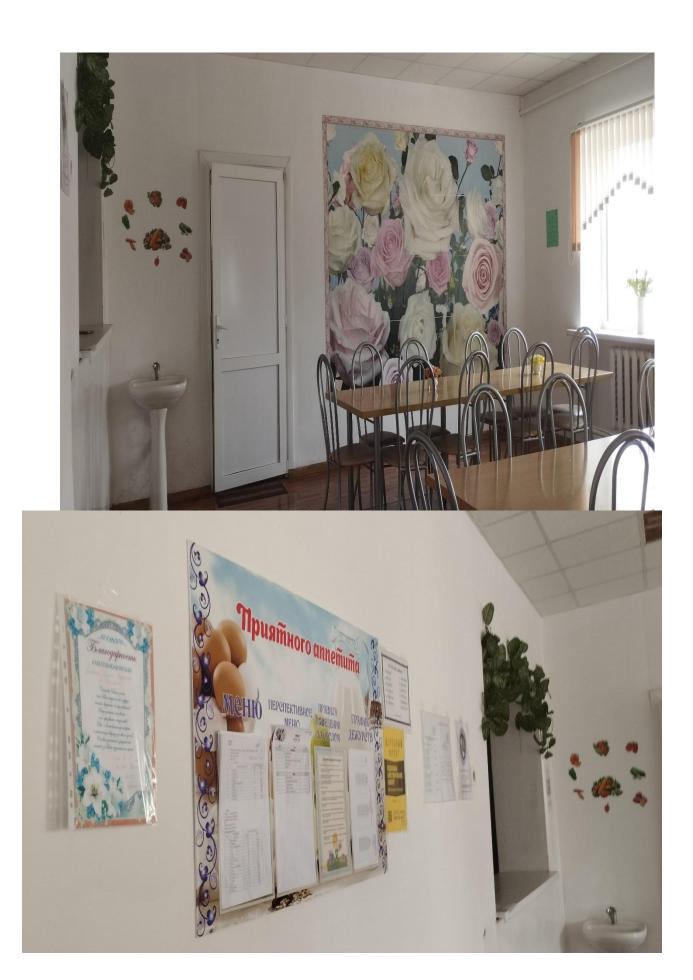
# Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №17 с.п. Верхние Ачалуки»

УТВЕРЖДАЮ: Директор ГБОУ «СОШ №17 с.п. Верхние Ачалуки»				
		3.М.Чапанова		
"	<i>»</i>	2024 года		

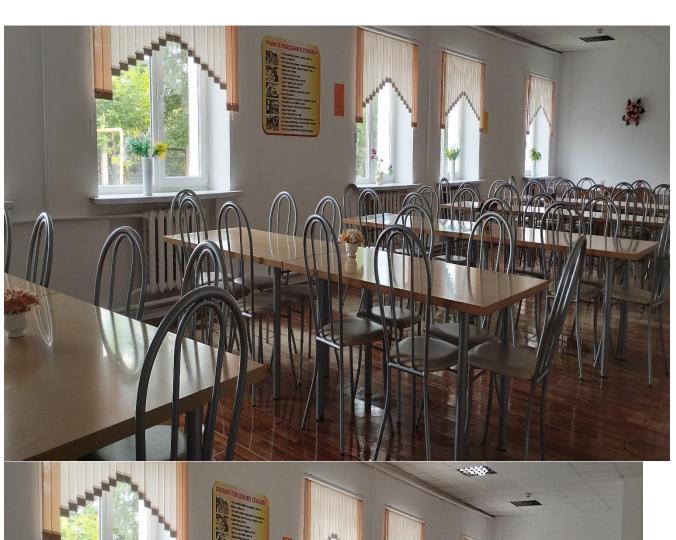
# Паспорт пищеблока

#### 1. Общие сведения

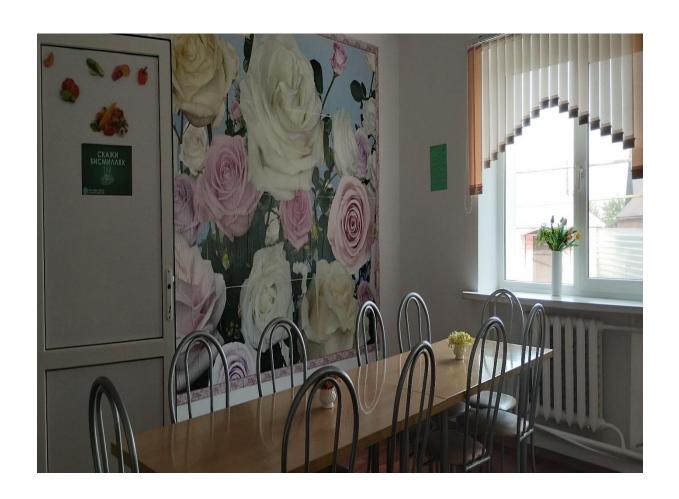
Место нахождения	386338, Республика Ингушетия, Малгобекский район,		
с.п. Верхние Ачалуки, ул. Ленина.			
Ф.И.О. руководителя	Чапнова Зура Магомедгиреевна		
Телефон	8928-097-45-70		
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течении календарного		
	года		
Время работы	с 8.00 до 17.25 с понедельника по пятницы		
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни		
Электронный адрес	Zalina1785@bk.ru		
Проектная мощность	320 учащихся		
Фактическое количество	413 человек		
Классы	Функционирует 17 классов.		











# ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательной организации

Проектная вместимость школы 320 Фактическое число детей \_413\_

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

# **2.**Санитарно-эпидемиологическое заключение <u>имеется</u>,/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3 .Инженерное обеспечение пищеблока (указать наличие):

3 лиженерное обеспечение пищеолока (указать	наличие):
Водоснабжение	централизованное
- централизованное	
- от сетей населенного пункта;	
- собственная скважина учреждения;	
- в случае использования других источников указать их	
ведомственную принадлежность;	
- вода привозная;	
- прочее (уточнить)	
Горячее водоснабжение (указать источник)	-
Наличие резервного горячего водоснабжения	-
Отопление	собственная котельная
- централизованное	
- от сетей населенного пункта;	
- собственная котельная	
Водоотведение	выгреб
- централизованное	
- в сети населенного пункта;	
- выгреб;	
- локальные очистные сооружения;	
- прочее (уточнить)	
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: 60

## 6.Материально-техническая база

Наименование оборудования	Кол- во	Год производ ства	Техническое состояние	Потреб ность	Требует ремонта или замены
Плита 4-х конф.	1	2012	50%	1	
Плита 4-х конф. С духов.	1	2012	50%	1	+
Котел пищеварочный	1	2012	50%		
Зонт вентиляционный	1	2012	50%		
Пароконвектомат	1	2012	50%		
Сковорода электрическая	1	2012	50%	1	
Водоумягчитель	1	2012	50%		
MΠP – 350 – M	1	2012	50%		
Полки настенные (размеры соответ.длине стола)	1	2012	50%	3	
Тестомес	1	2012	50%		
Весы электрические	1	2012	50%	1	
Холодильники	2	-	-	-	
Холодильная камера	2	2012	70%	1	необход имо закупить
Морозильная камера	1			1	необход имо закупить
Мойка 2-х секц.	1	2012	50%		•
Мясорубка	1	2012	50%		+
Стеллажи	1	2012	50%		
Подтоварники	1	2012	50%		

Столы производственные	3	2012	50%		
Противни для выпечки	5	2012	50%	6	
Стеллажи	4	2012	50%	4	
Ванны моечные	2	2012	50%		
Тележки для сбора посуды	-			4	
Посудомоечная машина	1	2012	60 %	1	
Кухонная посуда					
Кастрюли 50л.	1		50%	2	
Кастрюли 40л.	1		50%	2	
Кастрюли 30л.	1		50%	2	
Кастрюли 15л.	1		50%	2	
Кастрюли 10л.	1		50%	2	
Сковорода	1		50%	2	
Сковорода для вторых блюд	-			2	
Столовая посуда					
Тарелки для первых блюд	80		90 %	200	
Тарелки для вторых блюд	80		90 %	200	
Стаканы	90		90 %	200	
Ложки	80		50 %	200	
Вилки	80		50 %	200	
Разделочные ножи	10		50 %	5	
Разносы	10		100 %	10	
Тазы	12		100 %	4	
Другая посуда					
Ведро	5		100 %	3	
Чайник	4		50 %	3	
Разделочные доски	8		50 %	4	
Картофелечистки	2		50 %	1	
Овощерезки	1		50 %	1	
Половники	5		50 %	2	
Шумовки	3		50 %	2	
Ложки	2		50 %	2	
Молотки	1		50 %	2	
Терки	2		50 %	2	
Мялки	1		50 %	2	

### 7.Наличие набора помещений Цеха:

Овощной Моечная Кладовая для сухих и овощных продуктов Бытовые помещения для персонала имеется имеется имеется

### 7. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	
Склад сыпучих продуктов	имеется
Склад скоропортящихся продуктов	имеется
Овощехранилище	имеется
Складские помещения отсутствуют	имеется

#### 9. Работники пищеблока:

Работники	Повар, помощник повара, кухонный работник
Повар	Абадиева ТамараМагомедгиреевна
Кухонный рабочий	Чапанова Залихан Зелимхановна
Кухонный рабочий	Костоева Лейла Багаудиновна
Мойщик посуды	Чапанова Зарема Руслановна
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

### 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	-

<b>11</b> .	Питание	детей	В	общеобразовательном	учреждении	организовано/	не
орг	анизовано	(подче	ерь	нуть).			

- с предварительным накрытием (кол-во детей) <u>208 (завтрак),187 (обед)</u>

- **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№17 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.

№	Наименование	
1.	Обеденный зал	
2.	Раздаточная	
3.	Моечная кухонной посуды	
4.	Кладовая пищевых отходов	
5.	Кладовая овощей	
6.	Овощной цех	
7.	Х <u>олоди</u> льная камера	
8.	Коридор	
9.	Гарде <u>роб для персон</u> ала	
10.	Туалет для персонала	
11.	Кладовая уборочного инвентаря	
12.	Зав. производством	
13.	Кладовая сухих продуктов	

Паспорт пищеблока составлен 01.09.2024 г.