

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

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГБОУ «СОШ №17  
с.п. Верхние Ачалуки»

\_\_\_\_\_ *З.М. Чапанова*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 года

*Паспорт пищеблока*

2024г

### 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-догоготовочная (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: 60

#### 6. Материально-техническая база

Наименование оборудования	Кол-во	Год производства	Техническое состояние	Потребность	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%		
МПП – 350 – М	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	необходимо закупить
Морозильная камера	1			1	необходимо 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	
<b>Кухонная посуда</b>					
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	
<b>Столовая посуда</b>					
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	
<b>Другая посуда</b>					
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:**

<b>Овощной</b>	<b>имеется</b>
<b>Моечная</b>	<b>имеется</b>
<b>Кладовая для сухих и овощных продуктов</b>	<b>имеется</b>
<b>Бытовые помещения для персонала</b>	

## 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 Тамара Магомедгиреевна
Кухонный рабочий	<u>Чапанова Залихан Зелимхановна</u>
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	-

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

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 208 (завтрак), 187 (обед)

**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 №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.



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

**Паспорт пищеблока составлен 01.09.2024 г.**



