Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №1 г. Назрань»

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный за пищеблок: Чапанова Мадина Рамазановна

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей №1 г. Назрань»

	УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ «	«Лицей № 1 г. Назрань»
	/М.Б. Шадыжева/

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный за пищеблок: Чапанова Мадина Рамазановна

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан 10 марта 1996 года.

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников - 187 детей

Охват питанием (детей, получающих: завтрак, обед, полдник, ужин) – 100 %

- 1. Первая младшая группа (от 10 до 12 лет)
- 2. Вторая младшая группа (от 11 до 13 лет)

Водоснабжение холодное - централизованное

Водоснабжение горячее - водонагреватели

Канализация - центральные сети

Отопление – при школьная котельная

Вентиляция - приточно - вытяжная

Освещение - городские электросети

Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы.

- 1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
- 2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52 Ф3 «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения».
- 3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 15 мая 2013 г. № 26.
- 4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.
- 5. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.
- 6. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). Рекомендации Минздрава России от 09.05.99 № 1100/964-99-15.

7. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

Выпуск готовой продукции - первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка.

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат:

2 повара;

1 подсобный рабочий;

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Кладовая -12,2 кв.м;

Овощной цех - 9,3 кв. м;

Мясной цех - 12 кв. м;

Горячий цех - 12,8 кв. м;

Раздаточный цех – 21,6,6

кв. м;

Цех для мытья посуды - 10,6

кв.м;

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс - работа на сырье Меню, принцип составления - цикличное

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1.Площадь помещения (общая) – 139,2

кв.м.2.Освещение: лампы дневного света

- точек: 30

- ламп: по 2

3.Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт

4.Температурный режим: 18-20°C

5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель

6.Пол: плитка.

7. Стены: плитка

8. Окно: 4шт.

6. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

6.1.Инвентарная ведомость оборудования кабинета

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1.	Холодильник	5	Pozis-Мир
2.	Картофелечистка	1	МОК 150 У
3.	Мясорубка	1	МИМ-80
4.	Шкаф жарочный электрический	1	ШЖЭ-2
5.	Электросковоро да	1	СЭСМ
6.	Плита электрическая	2	ЭП-6ЖШ
7.	Овощерезка	1	MPO-350-01
8.	Стол разделочный	4	
9.	Весы	1	

7. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
- 2. Инструкция по технике безопасности
- 3. Графики проветривания и обработки помещений.
- 4. Перспективное двухнедельное меню
- 5. Ежедневное меню
- 6. Меню раскладка
- 7. Накопительная ведомость
- 8. Журнал скоропортящейся продукции
- 9. Журнал контроля качества питания