

**ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательной организации**

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Саратовской области «Школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам № 1г. Саратова».
(наименование учреждения)

Проектная вместимость школы 365 Фактическое число детей 310

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

Вид пищеблока
Столовая, работающая на сырье
Помещение для приема пищи

2. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция (механическая)	Принудительная

4. Количество посадочных мест в обеденном зале: 150

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь (м ²)	Оборудование		
		Технологическое (плиты, моечные ванны, столы и пр.) (к-во единиц)	Холодильное (наименование к-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук (к-во ед.)
Обеденный зал	147,8	Стол 30 шт., Стул 150 шт.	-	-
<i>Для пищеблока: столовая на сырье</i>				
Раздаточная зона	32,5	Производственный стол	-	1
Овощной цех	12,0	Машина картофелечистительная МОК-300-04; Овощерезка МПР-350-03; Ванна ВМП 6-1-5РЧ; Стол производственный	-	1
Горячий цех	36,7	Плита ЭП-4ЖШ с духовкой (3шт.); Плита газовая ФЗПГ/600; Жарочный шкаф; Производственный стол-2; Ванна ВМП 6-1-5РЧ- 2- секц.		1
Мясорыбный цех	12,1	Мясорубка МИМ-300;	Шкаф	1

		Блендер «Philips» HP 1615/90; Весы МТ 15 Алекса; Стол производственный (2 шт.); Ванна ВМП 6-1-5РЧ- 2- секц. (2 шт.).	холодильный «Polar»; Холодильник «ARDO»	
Зона для обработки яиц	4,0	Ванна ВМП 6-1-5РЧ- 2- секц.; Стол производственный	-	
Помещение для нарезки хлеба	10,8	Хлеборезка; Шкаф для хлеба; Весы Алекса; Весы; Стол производственный	Холодильник «Бирюса»; Холодильник «Pozis»; Холодильник «Zanussi»	-
Моечная кухонной посуды	32,5	Машина посудомоечная МПК1100К в комплекте с предмоечным и раздаточными столами; Ванна ВМП 6-1-5РЧ- 3- секц.(2шт.); Ванна; Полка сушилка для посуды- (4шт); Кипятильник КНЭ-2М; Стеллаж (2 шт)		1
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	2,95	Шкаф 3 секции	-	
Склады	24,8			

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

Вид складских помещений	Площадь	Оборудование, в т.ч. холодильное (к-во единиц)
Склад продовольственных продуктов	24,8	Стеллаж (2шт.); Весы электронные CAS SW5; Весы напольные; Холодильник «Semens»; Холодильник «Бирюса»; Холодильник «Саратов»
Овощехранилище	8,0	Холодильная камера (+6 до+8)

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	15,0	Сан.узел
Гардеробная персонала	8,1	Шкаф 2-х дверные для одежды (4 шт.)
Душевые для сотрудников пищеблока	1,5x1.5	Душевая кабина – 1шт.
Стирка спец. одежды	76,6	В прачечной учреждения

8. Работники пищеблока:

Категории работников	Кол-во ставок	Наличие медицинской книжки
Поваров	1 завскладом 1 завстоловой	имеется
	2 повара	
Технических работников	3 РКОЗ	

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание.

10. Питание детей в общеобразовательном учреждении организовано:

- с предварительным накрытием (кол-во детей) 141

- через раздачу (кол-во детей) 144

11. Меню десятидневное утверждено руководителем общеобразовательного учреждения

12. Проводится «С»-витаминизация третьих блюд

13. Используются обогащенные йодом продукты: Рыба морская (3-4 раза в неделю)

14. В учреждении используются иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных): Фрукты (5 раз в неделю)

15. Договор на дератизацию и дезинсекцию: № 1329, 29.01.2021г., ФГУП «Меддезинфекция»

16. Договор на вывоз мусора № 56/222/0001052/003, 02.04.2021г., АО «Ситиматик»

01.09.2021 г.

Зам. директора по АХР Чернова Л.В.