

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Каялинская
средняя общеобразовательная школа-сад им. Б.Рамазанова» Кулинского
района Республики Дагестан**

«УТВЕРЖДАЮ»

**Директор МКОУ «Каялинская СОШ-сад
им. Б.Рамазанова»:**

_____ А.Г.Гаммакуева

Приказ № 69 от « 27 » августа 2020 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный за пищеблок: Амирова З.И. - повар

с.Кая

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен в здании начальной школы. Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников – 14 детей

Охват питанием (детей, получающих: обед) - 100 %

1. Водоснабжение холодное – на стадии подключения
2. Водоснабжение горячее – на стадии подключения
3. Канализация – присутствует
4. Отопление – печное
5. Вентиляция - приточно - вытяжная
6. Освещение – районные 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 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. N 189 г. Москва "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях""
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:

0,8 повара;

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Совмещенные кухня столовая площадью 22.5 кв.м.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Площадь помещения (общая) – 22.5 кв.м. 2. Освещение: лампы дневного света
- точек: 2

- Температурный режим: 18-20°С
- Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель
- Пол: деревянный.
- Стены: из бутового камня, обшитые гипсокартоном
- Окно: 3 шт.

7. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Холодильник	1
2.	Плита электрическая	2
3.	Овощерезка	1
4.	Картофелечистка	1
5.	Стол разделочный	2
6.	Весы	1
7.	Шкаф для продуктов	1
8.	Ванны моечные	2

9.	Раковина	1
10.	Водонагреватель	1
11	Сушка для рук	1

Кухонная посуда ложки, вилки, чашки, стаканы, ножи, разделочные доски, кастрюли и т.д. имеются в полном, необходимом для работы количестве.

Столовая обеспечена необходимым уборочным инвентарем, необходимыми дезинфицирующими средствами.

Повар проходит медицинский осмотр и сантехминимум.

8. 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
10. Бракеражный журнал
11. Журнал С-витаминации