

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1. Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания, функционирует с 2001г.

2. Количество учащихся – 878 чел.

Получают горячее питание (завтраки, обеды) 1-4 класс – 447чел.

Педагоги - _____ чел.

3. Водоснабжение холодное – централизованное, горячее – водонагреватели.

4. Канализация – автономная.

5. Отопление – автономное.

6. Вентиляция – приточно-вытяжная.

7. Освещение – городские электросети.

8. Основная нормативно-правовая документация:

1) Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2) Федеральный закон от 30.09.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания». СанПиН 2.3.2.1940-05.

4) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.»

5) Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.07.00 №554.

6) Рекомендации Минздрава России от 09.05.99г. №1100/964-99-15.

«Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах

(детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа....)».

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА.

Изготовление и выпуск готовой кулинарной продукции из пищевого сырья – первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка.

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА.

Штат: 1 повар, 2 кухонных работника.

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, моющими средствами. Установлена раковина для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания.

4. СОСТАВ, ПЛОЩАДИ И ОСНАЩЕНИЕ ПИЩЕБЛОКА.

Общая площадь пищеблока -266,0 кв.м

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
Горячий цех – 70 кв.м			
1.	Плита с жарочным шкафом 6-ти –конфорочная	1	
2.	Кипятильник электрический наливной 40л.	1	
3.	Сковорода электрическая	1	
4.	Зонт вентиляционный	2	
5.	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	2	
6.	Мясорубка электрическая	1	
7.	Машина протирочно-резательная	1	СЭП-0,25
Холодный цех-16 кв.м			
1.	Шкаф холодильный	1	
2.	Стеллаж из нержавеющей стали	2	
3.	Мойка из нержавеющей стали 1-секционная	1	
4.	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1	
5.	Морозильная камера	1	
Мойка кухонной посуды – 20 кв.м			
1.	Бойлер для нагрева воды	1	
2.	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	1	
3.	Мойка из нержавеющей стали 3-х-секционная	1	
Раздаточная			
1.	стол из нержавеющей стали	2	
2.	Контрольные весы электронные	1	
Помещение для хранения сыпучих продуктов -5,7кв.м			
1.	Стеллаж из нержавеющей стали	1	

Инвентарная площадь-12.4 кв.м			
1.	Шкаф холодильный	1	
2.	Морозильная камера	1	
3.	Стол из нержавеющей стали	1	
4.	Ларь для овощей из нержавеющей стали	1	
5.	Ларь для рыбы из нержавеющей стали	1	
6.	Ларь для птицы из нержавеющей стали	1	
7.	Стеллаж для говядины из нержавеющей стали	1	

УНИФИЦИРОВАННАЯ СХЕМА ПИЩЕБЛОКА.



5. УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРОДУКТОВ.

Продукты доставляются на пищеблок специализированной машиной поставщиком. ГБОУ собственного специализированного транспорта не имеет. Приемку продуктов осуществляет заведующий хозяйством учреждения при наличии сопроводительной документации: накладной, сертификатов. Во время приемки пищевого сырья проводится первичный осмотр на выявление признаков порчи или недоброкачества сырья. При отсутствии необходимой документации, или выявлении признаков недоброкачества продукция возвращается поставщику.