



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа  
№4 г. Сунжа  
им.А.М.Калиматова»

*З.А.Мархиева*  
\_\_\_\_\_ З.А.Мархиева.

«*01*» *09* 20*20*г.

## **ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 г. Сунжа  
им.А.М.Калиматова»**

**1. Наименование учреждения, количество учащихся**

- Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №4 г. Сунжа им.А.М.Калиматова»

- 481 учащихся

**2. Адрес и местонахождение пищеблока**

386203, Республика Ингушетия г. Сунжа ул. Менделеева 36.

**3. Ведомственная принадлежность**

Министерство образования и науки Республики Ингушетия

**4. Количество питающихся детей всего, в том числе получающих: завтрак, обед, полдник; завтрак и обед; завтрак; обед; питающихся буфетной продукцией (по возрастным группам)**

Количество питающихся всего -181

Завтрак-181

Обед-0

Полдник-0

Количество питающихся буфетной продукцией- 781

Из них:

-начальная школа-181

-основная школа -269

-средняя школа -31

**5. Количество детей, обеспеченных льготным и/или бесплатным питанием (по возрастным группам)**

Льготное питание - 15 человек (5-8 классы)

**6. Водоснабжение холодное**

Централизованное

**7. Водоснабжение горячее**

От котельной

**8. Канализация**

Собственные очистные сооружения, выгребная яма и вывоз очищенных стоков

**9. Отопление**

Отопление осуществляется от котельной установки, которая находится в школе

**10. Вентиляция**

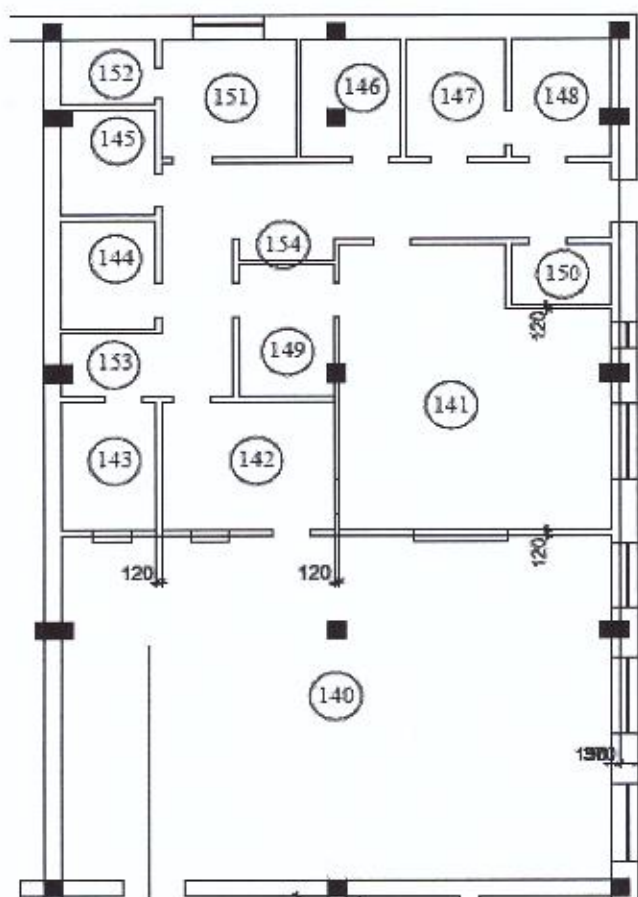
Вытяжная

**11. Освещение**

Соответствует норме

**12. Набор помещений с указанием площадей каждого помещения, вместимости обеденного зала с приложением схемы помещений**

Наименование п помещения	Площадь помещения
Обеденный зал	93,19
Горячий цех	35,09
Моечная кухонной посуды	10,89
Хлеборезочная	6,0
Охлаждаемая камера - мясо-рыба	5,0
Охлаждаемая камера - молочные продукты	5,0
Кладовая сухих продуктов	5,77
Кладовая овощей	5,77
Овощной цех	5,77
Мясо-рыбный цех	6,17
Охлаждаемая камера - пищевые отходы	2,94
Команат для персонала	7,81
Санузел для сотрудников столовой	3,0
Разгрузочная	25,82
<b>ИТОГО:</b>	<b>218,2 м<sup>2</sup></b>



Обеденный зал
Горячий цех
Моечная посуды
Хлеборезочная
Охлаждаемая камера - мясо,рыба
Охлаждаемая камера - молочные продукты
Кладовая сухих продуктов
Овощной цех
Кладовая овощей
Мясо-рыбный цех
Охлаждаемая камера - пищевые отходы
Комната персонала
Санузел
Разгрузочная

**Технологический процесс:** работа на сырье, буфет-раздаточная

### 13. Материально-техническая база пищеблока

#### Оборудование

№п.п	Наименование оборудования	кол-во	год производства	техническое состояние
1.	Мармит 1-х блюд	1	2015	удовл.
2.	Стол производственный	11	2015	удовл.
3.	Мясорубка электрическая	1	2015	удовл.
4.	Ванна моечная односекционная	3	2015	удовл.
5.	Шкаф для хранения хлеба на тарелках	1	2015	удовл.
6.	Шкаф холодильный	7	2015	удовл.
7.	Плита промышленная электрич.(6 комфорок)	1	2015	удовл.
8.	Ванна моечная трехсекционная	1	2015	удовл.
9.	Шкаф жарочный трехсекционный ШЖЭП	1	2015	удовл.
10.	Электромясорубка	1	2015	удовл.
11.	Мармит 2-х блюд	1	2015	удовл.
12.	Стеллаж кухонный	1	2015	удовл.
13.	Ванна моечная двухсекционная	1	2015	удовл.
14.	Зонт вентиляционный	4	2015	удовл.
15.	Стеллаж кухонный для сушки тарелок	2	2015	удовл.
16.	Тестомеситель	1	2015	удовл.
17.	<b>Кухонная посуда:</b> Кастрюли алюм.-50 л Нерж. Кастрюли алюм.-30 л Нерж. Кастрюли алюм.-20 л	1 1 1 1 1	- - - - -	
18.	<b>Столовая посуда:</b>  Тарелки для 1-х блюд Тарелки для 2-х блюд Стаканы Ложки Вилки	140 140 140 140 140	- - - - -	удовл.
19.	Разделочные доски	2	-	удовл.
20.	Разделочные ножи	5	-	
21.	Тазы эмалир. Пласт.	2 0	- -	- -
22.	<b>Другая посуда:</b> Ведро эмалированное Пластмас. Ковш Жарочные листы Чайник	1 2 2 14	- - - -	- - - -

	Дуршлаг	2 1	- -	- -
23.	Мебель: -столы 6-х местные на металлокаркасе -стулья на металлокаркасе	24 144	2015 2015	удовл. удовл.

**14. Меню, принцип составления**

Цикличное

**15. Наценка на основные виды продуктов**

20-30%

**16. Наличие дотаций (на какие группы льготников они распространяются; в денежном отношении на 1 ребенка):**

- из местного бюджета - нет

**17. Персонал пищеблока - 4 чел. квалификация, стаж работы, обеспеченность поварами, кухонными рабочими**

шеф- повар – Яндиева Роза Борисовна, среднее спец.(повар), стаж-8 лет  
повар-Мазиева Фатима Султановна, среднее спец, стаж работы-8лет  
мойщица посуды –Божева Радимхан Султановна, среднее спец, стаж работы-1 год  
уборщица служебных помещений-Баркинхоева Фуна Бекмурзаевна, образование среднее стаж – 17 лет

**18. Форма организации питания: наличие договоров на поставку продукции**

а) Во время учебного года и во время работы летнего оздоровительного лагеря  
- закупки на основании договоров с поставщиками



Директор

З.А.Мархиева.