

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующей МДОУ
«Детский сад №52 «Чебурашка»
Н. И. Исакова
Приказ от 29.08.2023 г. №156



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №52 «Чебурашка»**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей № 52 «Чебурашка»

Адрес: 365000, Российская Федерация, Ставропольский край, Новоалександровский район, г.Новоалександровск, ул. Мичурина, 2.

Телефон: 8(86544)6-31-31

Электронный адрес: nat.isakova1973@gmail.com

Проектная мощность ОУ: 115

Фактически детей: 111

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищевблок, работающий на сырье	Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да Нет Нет Нет
6.	Вентиляция	нет

3. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
2	Специализированный транспорт МДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Да	

Поставщики продуктов питания:

- ИП Шередекина
- ИП Ханни
- ООО «Переработчик»
- ООО «Компицепром»
- Колхоз Родина

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Горячий цех	25,2	Плита 4-х комф. с духовкой Скоровода- Зонт вентиляционный Электромясорубка - Ручная мясорубка - Столы производственные Весы электронные Холодильник для проб Стол для хлеба Шкаф или полка для хранения хлеба Подставка под кухонный инвентарь	1 1 1 1 3 1 1 1 1	Имеется	Котел пищеварочный Пароконвектомат Водоумягчитель УКМ-1 Столы производственные Тестомес Миксер 10-20л Тележка сервировочная Тележка для сбора грязной посуды Хлеборезка Шкаф или полка для хранения хлеба Слайсер Подставка под кухонный инвентарь Полки настенные

Цех первичной овощей, мяса и рыбы	28,5	Стол Мойка 1-секц. Мойка 2-секц. Стеллаж Мясорубка Весы электронные Полка для разделочных досок	2 1 2 1 1 1 1	Имеется	Мойка 1-х секционная-1 Стол Шкаф холодильный Овоскоп Мойка 2-х сек-1 Стеллаж Шкаф холодильный Полка Весы Стеллаж Картофелечистка
Моечная кухонной посуды	5,0	Стеллаж для хранения посуды Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц.	1 1		Полка для крышек Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию
Электрическая плита 4-х конф. с духовым шкафом	1	2008	2008
Сковорода	1	2017	2017
Зонт вентиляционный	1	2009	2009
Стол производственный	3 2	2012 1976	2012 1976
Стол для готовой продукции	1	2021	2021
Полка для разделочных досок	1	1980	1980
Весы электронные	1	2018	2018
Холодильник для проб	1	2012	2012
Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2010	2010
Холодильная камера	1	2006	2006
Стол для хлеба	1	2006	2006
Стеллаж для посуды	1	1976	1976
Стеллаж для сыпучих продуктов	1	2008	2008
Мойка 1-хсекционная	1	2008	2008
Мойка 2-секционная	1	2008	2008
Шкаф или полка для хранения хлеба	1	1976	1976
Мясорубка электрическая	1	2018	2018
Мясорубка ручная	1	2018	2018
Система вентиляции	1	2021	2021
Водонагреватель проточный	1	2018	2018

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Санузел для сотрудников пищеблока	да	
Гардеробная персонала	нет	
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спецодежды		Прачечная ДОО Обеспечивает-машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	3,2 кв. м.	Стеллаж – 1 Весы - 1

6. Штатное расписание:

№ п/п	Количество ставок	Укомплектованность	Стаж работы по специальности	Квалификационный разряд
Поваров	2	2	2 года, 2 месяца	5,3
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	2 года	

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№ п/п		Полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Приказ об организации питания детей, назначении ответственного за питание детей на 2023-2024 уч. год от 24.08.2023г. № 117 Приказ об организации питания воспитанников на 2023-2024 уч. год от 24.08.2023 г №118 Приказ об утверждении графика питьевого режима от 13.10.2023г. № 192 Приказ об утверждении десятидневного меню на летне-осенний период с 01.07.2023г. № 100 Приказ о поставке продуктов питания и назначении ответственного за прием и хранение продукции в 2023-2024 уч.г. от 24.07.2023г. №120 Приказ о создании для организации родительского контроля за организацией питания обучающихся в МДОУ №52 «Чебурашка» от 13.11.2023 г. №189 Приказ о создании Брачеражной комиссии на 2023-2024 уч.год

		от 13.11.2023 г. №191
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Приказ о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб от 13.11.2023 г. № 190 В наличии
3	Наличие цикличного меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	В наличии

Питание детей четырехразовое, организовано в группах.

- Первый завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.
- Обед** включает в себя: первое, второе и третье блюдо.
- Полдник** включает в себя: булка, печенье, хлеб с маслом и сыром, напитки.

8. Финансирование организации питания

Стоимость:	завтрака	24,51
	обеда	62,52
	полдник	10,50

9. В образовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

10. Лабораторный контроль:

	2022 г.		2023 г.	
	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1. Вода питьевая централизованных систем водоснабжения	2	0	2	0
-по санитарно-химическим показателям	2	0	2	0
-по микробиологическим показателям	2	0	2	0
2. Готовые блюда	2	0	2	0
-по санитарно-химическим показателям	2	0	2	0
-по микробиологическим показателям	2	0	2	0
-на калорийность и полноту вложения	2	0	2	0

-на вложение витамина «С»	2	0	2	0
3. Смывы	2	0	2	0
-на наличие кишечной палочки	2	0	0	0
-на стафилококк	2	0	0	0
-на патогенную флору	2	0	0	0
-на яйца гельминтов	2	0	1	0

Договор на вывоз ТБО № 02_07_0790 от 29.12.2023г. с ООО «Эко-Сити»
 Договор на дератизацию №170 от 09.01.2023г. с ООО «Профилактика Плюс»

