

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №65» г.Каменска-Уральского Свердловской области

Адрес: 623405, Россия, Свердловская область, г.Каменск-Уральский, ул. 2-я Рабочая, 103

Телефон: 8(3439)39-82-20

Электронный адрес: dou_65_rb@mail.ru

Проектная мощность ОУ: 100

Фактически детей: 80

1.В образовательном учреждении имеется:

		<u>Да/ Нет</u>
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 34.6 кв. м.

2 . Инженерное обеспечение пищеблока:

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

3. Для перевозки продуктов питания используется:

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

Поставщики продуктов питания:

- ООО «Партнер»
- ООО «Красногорское»
- ООО «Агрофирма «Травянское»
- ИП «Зеленов Олег Юрьевич»

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт)	Необходимо заменить (шт)	Необходимо дополнить (шт)
Склад	Стеллажи	2	0	0
	Подтоварники			
	Среднетемпературные шкафы	4	0	1
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			1
	Низкотемпературные холодильные шкафы	1	0	0
	В том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари			
Весы	1	0	0	
Овощной цех (первичной и вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2	0	0
	Картофелеочистительная машина	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Моечные ванны (не менее 2)	2	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0	0	0
	Универсальный механический привод	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Моечные ванны (не менее 2)	0	0	0
	Весы	0	0	0
	Холодильник	0	0	0
Раковина для мытья рук	0	0	0	
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	0	0
	Универсальный механический привод	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	1
	Бактерицидная установка для обеззараживания 2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	1	0	0
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1	0	0
	Весы	2	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Мясорыбный цех	Производственные столы для разделки мяса, рыбы и куры	1	0	0
	Контрольные весы	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры)	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы	0	0	0
	Электромясорубка	1	0	0
	Колода для рубки мяса	0	0	0
	Моечные ванны (не менее 2)	2	0	0

Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	0	0
	Три моечных ванны (емкости)	3	0	0
	Емкость для обработанного яйца	1	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	0	0	0
	Хлеборезательная машина	0	0	0
	Шкаф для хранения хлеба	1	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	1	0	0
	Электрическая плита	1	0	0
	Электрическая сковорода	0	0	0
	Духовой (жарочный) шкаф	2	0	0
	Ванна для слива гарнира	0	0	0
	Пароконвектомат	0	0	0
	Электропривод для готовой продукции	0	0	0
	Протирочная машина	1	0	0
	Электрокотел	0	0	0
	Локальная вентиляция	1	0	0
	Весы	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
	Моечная для мытья кухонной и столовой посуды	Производственный стол	0	0
Двух-секционная ванна		1	0	0
Стеллаж		1	0	0
Раковина для мытья рук		0	0	0

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

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

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	9.6 кв.м.	Стеллаж – 2 Весы - 1

6. Штатное расписание:

№ n/n	ФИО	Должность	Образование	Квалификационный разряд
1.	Распопова Оксана Асхатовна	повар	Средне- профессиональное	5
2.	Сйфутдинова Рида Матъяровна	повар	Средне- профессиональное	5
2.	Бессонова Наталья	подсобный	Средне - техническое	

	Владимировна	рабочий	
--	--------------	---------	--

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

№ п/п		Полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Приказ по организации питания воспитанников от 15.01.2024 г. № 7
		Приказ о мерах по совершенствованию организации питания от 15.01.2024 №8
		Приказ об усилении контроля за организацией питания от 15.01.2014г №12
		Приказ о возложении ответственности на работников за ведение производственного контроля от 15.01.2024 № 10
		Приказ об утверждении десятидневного меню с изменениями от 17.01.2022 г. № 7/1
		Приказ о персональной ответственности за условиями хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий от 15.01.2024 г № 11
		Приказ о создании комиссии по списанию продуктов питания от 15.01.2024г. № 7/1
		Приказ об организации питьевого режима от 15.01.2024г №13
		Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП от 12.01.2022 №3
		Приказ о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб от 15.01.2024 г. № 6
		Приказ об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацию питания от 15.01.2024г №15
		Приказ об утверждении Плана работы комиссии по контролю за организацию питания от 15.01.2024г №15
		О бракеражной комиссии от 15.01.2024г №14
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие цикличного меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	В наличии

Питание детей трёхразовое, организовано в группах.

- Первый завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.
- Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток.

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

10. Лабораторный контроль:

		2023 г.		2024 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Вода питьевая централизованных систем водоснабжения	1	0	1	0
	-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0
	-по микробиологическим показателям	1	0	1	0
2.	Готовые блюда	6	0	6	0
	-по санитарно-химическим показателям	2	0	2	0
	-по микробиологическим показателям	2	0	2	0
	-на калорийность и полноту вложения	1	0	1	0
	-на вложение витамина «С»	1	0	1	0
3.	Смывы	6	0	6	0
	-на наличие кишечной палочки	3	0	3	0
	-на яйца гельминтов	3	0	3	0