

Утверждено  
Заведующим МАДОУ ДС № 17  
Е.Г. Каштанова  
Приказ № 18 от 10.01.2022

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детского сада № 17 города Белогорск»**

Адрес: 676850, Амурская область, г. Белогорск, ул. Кирова, 259

Телефон: 7 (41641) 2-24-88

Электронный адрес: bel\_ds\_17@obramur.ru

Проектная мощность ОУ: 210

Фактически детей: 206

1. В образовательном учреждении имеется:

1. <u>Да</u> / Нет	Пищеблок, работающий на сырье	Площадь 61.3 кв. м.
--------------------	-------------------------------	---------------------

2. Сертификат на пищеблок: имеется/отсутствует (подчеркнуть)

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

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

	- локальные очистные сооружения; - прочие.	
6.	Вентиляция	да приточно-вытяжная

**4.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 ДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Да	

**Поставщики продуктов питания:** согласно протоколу заседания централизованной комиссии по мониторингу цен.

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты- кладовщиком при наличии документов соответствия: деклараций , сертификатов.

**5.Характеристика пищеблока образовательного учреждения:**

Набор помещений	Площадь	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук
Горячий цех	20,52	Плита – 1, жарочный шкаф, электросковорода, протирочная машина	Имеется	имеется
Цех первичной обработки мяса и рыбы	имеется	Мясорубка – 2 Моечная ванна 1	1	Имеется
Цех первичной обработки овощей	имеется	Моечная ванна – 1	1	Имеется
Моечная кухонной посуды	имеется	Моечная ванна – 2		

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Электрическая плита с жарочным шкафом	1	2010	2010	30 %
Система вентиляции	1	2004	2004	20%
Водонагреватель	2	2015,2020	2015,2020	
Стол готовой продукции	3	2012	2012	20%

Стол сырой продукции	2	2004	2004	30 %
Стеллаж для кухонной посуды	1	2004	2004	
Электрическая мясорубка	1	2012	2012	30 %
Электрическая мясорубка	1	2020	2020	
Электрическая мясорубка	1	2019	2020	
Весы механические Холодильник «Бирюса-153»	3	2017,2019	2017,2019	30%
	5	2016,2019	2016,2019	30%
Ларь морозильный Ларь морозильный	1	2014	2014	0%
	1	2018	2018	
Мойка2-секционная	1	2016	2016	5%
Ванна для мойки котлов	1	2016	2016	

Раковина для мытья рук	3	2016 ,2021	2016,2021	5%
------------------------	---	------------	-----------	----

Функция пищеблока – обеспечение воспитанников ДОО полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по десятидневному меню.

На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, все находится в рабочем состоянии.

#### **6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

Санузел для сотрудников пищеблока	нет	Общий для персонала ДОО
Гардеробная персонала	нет	шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спецодежды		
Прачечная ДОО Обеспечивает – рабочий по стирке и ремонту белья Оборудование – машина автомат, центрифуга		

#### **Характеристика складских помещений пищеблока**

Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	Холодильник 2 шт. Ларь морозильный 2 шт. Гидрометр – 1шт. Термометр- 1шт. стеллажи

Овощехранилище	Стеллажи, гидрометр 1 шт.
----------------	---------------------------

### 7. Штатное расписание:

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Квалификационный разряд
1.	Коваленко Светлана Александровна	повар	Среднее - специальное	3
2.	Никитенко Елена Юрьевна	повар	Среднее – специальное	3
3	Семенова Виктория Николаевна	Рабочий по кухне		
3.	Осинная Галина Юрьевна	кладовщик	Среднее - специальное	

### 8. 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 08.10.2020г. №59-ОД
	Приказ о бракеражной комиссии от 10.01.2022 г. Приказ об утверждении десятидневного меню от 24.02.2022г.	
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие циклического меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	В наличии

Питание детей трёхразовое плюс 2-ой завтрак, организовано в столовой ДОУ.

**Первый завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.

**Второй завтрак** включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты.

**Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.

**Полдник** включает в себя: сырники, омлет, йогурт, горячий напиток, кондитерские изделия, выпечка.

### 9. Финансирование организации питания

Стоимость:		
------------	--	--

1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	0руб.
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	199,00руб.

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

**11. Дополнительная информация на пищеблоке**

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функцией пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню.
5. Меню-раскладка (ежедневно).
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Стенд по питанию.