

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №17 города Белогорск»

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

Телефон (41641) 2 24 88

Электронный адрес: kolosokmdoay17@mail.ru

Фактически детей: 162

1.В образовательном учреждении имеется:

		<u>Да</u> / Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 31,9 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
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Централизованное Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Централизованное Нет
6.	Вентиляция	да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

	<u>Да</u> /Нет	Санитарный паспорт на
--	----------------	-----------------------

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

Поставщики продуктов питания:

- ИП Пашкин
- ИП Гуров
- ИП Мельниченко Д. В.
- ООО «Белогорский хлеб»
- ООО «ТК Белогорск»
- ИП Голубничая И.А.
- ИП Романова Н.А.
- ИП Мартынов
- ИП Исмаилова Ф. И.
- ООО «Концепт»
- ООО «ТрансЭкоСервис»

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	9,6	Плита , жарочный шкаф, электросковорода, протирачная машинка	3	Имеется	
Цех первичной обработки мяса и рыбы	3,8	Электромясорубка, Раковина	-	Нет	
Цех первичной обработки овощей	4.4	Раковина	-	Нет	
Моечная кухонной посуды	Нет	Моечные ванны	-	-	

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита 4-х конф.с духов.	1	2010	2010	40%
Плита ПЭ-4	1		2007	70%
Плита ЭП -2	1		1981	80%
Система вентиляции	1	1977	1977	90%
Водонагреватель	1	2015	2015	20%
Стол производственный	1	2007	2015	30%
	2	2012	2015	30%
	1	2005	2005	50%
Стол для готовой продукции	1	2005	2005	50%
Весы	1	2017	2017	5%
	1	2017	2017	5%
Холодильник « Бирюса»	1	2008	2008	30%
Холодильник « Бирюса»	1	2012	2012	2 %
Холодильник « Бирюса»	1	2014	2014	3 %
Холодильник « Бирюса»	1	2003	2003	30%
Холодильник « Бирюса»	1	2008	2008	30%
Морозильная камера	1	2018	2018	0%
Морозильный ларь	1	2014	2014	10%
Протирачная машинка	1	1977	1977	90%
Электросковорода	1	1986	1986	90%
Шкаф жарочный	1	2010	2010	30%
Мойка 1-хсекционная	1	1985	1985	30%
Электрокипятильник	1	2018	2018	0%
Мясорубка электрическая	1	2012	2012	20%
Мясорубка электрическая	1	2012	2012	20%
Мясорубка электрическая	1	2005	2005	80%

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	Общий для персонала ДОУ
Гардеробная персонала	нет	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	Прачечная ДОУ -22,9 м ² Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья Оборудование- машины-автоматы
Стирка спецодежды		

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	10,2 кв.м.	Морозильная камера 2 шт. – 2018,2014г.

7.Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2				
Поветкина Валентина		ЧУПО «АВЕРС»	3 разряд	-	Имеется
Швецова Людмила		Благовещенское торгово-кулинарное училище управления торговли	4 разряд	15 лет	Имеется
Рабочих кухни Семенова Виктория Николаевна	1				Имеется

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Положение об организации питания детей и сотрудников утв. Приказом заведующего № 142 от 29.12.2017 Изменения в Положении об организации питания Приказ от 11.01.2019 № 143 Положение о бракеражной комиссии и бракераже пищи утв. Приказом заведующей от 29. 12. 2017 г. № 143 Приказ о создании бракеражной комиссии. от 29. 12. 2017 № 23
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

9. Финансирование организации питания

Питание детей трехразовое , организовано в группах

- Первый завтрак** включает в себя: каши, молочный суп, , горячий напиток.
- Второй завтрак включает сок 100 г. и фрукты
- Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник включает горячее блюдо или выпечку , горячий напиток

	Стоимость: завтрака	Завтрак первого	30,0
		Завтрака второго	15,0
		обеда	90,0
		полдника	50,0

1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	185

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

11. Договор на дератизацию с ООО «АмурДез» от 09.01.2019 г.

12. Договор на вывоз ТБО с ООО «ТрансЭкоСервис» от 01.04.2019 г.

Дата составления паспорта 10 января 2019 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №17 города Белогорск»

Адрес: 676850 Амурская область, г.Белогорск, ул.Кирова, 249/2

Телефон (41641) 2 09 12

Электронный адрес: kolosokmdoay17@mail.ru

Фактически детей: 72

1. В образовательном учреждении имеется:

		<u>Да/ Нет</u>
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 42,0 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
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Централизованное Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Централизованное Нет
6.	Вентиляция	да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		<u>Да/Нет</u>	Санитарный паспорт на транспорт
			(имеется/ <u>отсутствует</u>)

1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
2	Специализированный транспорт МАДОУ	Нет	Нет
3	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	Нет

Поставщики продуктов питания:

- ИП Пашкин
- ИП Гуров
- ИП Мельниченко Д. В.
- ООО «Белогорский хлеб»
- ООО «ТК Белогорск»
- ИП Голубничая И.А.
- ИП Романова Н.А.
- ИП Мартынов
- ИП Исмаилова Ф. И.
- ООО «Концепт»
- ООО «ТрансЭкоСервис»

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	16,5	Плита , кипятильник электросковорода, протирачная машинка, моечная ванна	3	Имеется
Цех первичной обработки мяса и рыбы	5,0	Электромсорубка, Раковина	-	Нет
Цех первичной обработки овощей	2,9	Раковина	-	Нет
Моечная кухонной посуды	12,0	Моечные ванны	-	-

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита 3-х конф.с духов.	1	2012	2012	40%
Система вентиляции	1	2012	2012	30%
Водонагреватель	1	2012	2012	20%
Стол производственный	7	2012	2012	30%
Стеллаж металлический	7	2012	2012	30%
Весы	1	2017	2017	5%
	1	2017	2017	5%
Холодильник « Бирюса»	1	2014	2014	10%
Холодильник « Бирюса»	1	2013	2013	2 %
Холодильник	1	2012	2012	3 %
Протирочная машинка	1	2012	2012	20%
Мойка	5	2012	2012	10%
Электрокипятильник	1	2018	2018	0%
Мясорубка электрическая	1	2013	2013	20%
Мясорубка электрическая	1	2008	2008	30%
Электросковорода	1	2012	2012	30%

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	имеется
Гардеробная персонала	да	Имеется
Душевые для сотрудников пищеблока	да	Имеется
Стирка спецодежды		Прачечная ДОУ -13,9 м ²

	Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья Оборудование-машины-автоматы
--	---

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	8,8 кв.м.	Морозильный ларь 2 шт. – 2012,2013г.

7.Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	1				
Храмцова Татьяна Петровна			3 разряд	-	Имеется
Рабочих кухни Сухенко Светлана Анатольевна	1				Имеется

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Положение об организации питания детей и сотрудников утв. Приказом заведующего № 142 от 29.12.2017 Изменения в Положении об

		<p>организации питания Приказ от 11.01.2019 № 143</p> <p>Положение о бракеражной комиссии и бракераже пищи утв. Приказом заведующей от 29. 12. 2017 г. № 143</p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии. от 29. 12. 2017 № 23</p>
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

9. Финансирование организации питания

Питание детей трехразовое , организовано в группах

- Первый завтрак** включает в себя: каши, молочный суп, , горячий напиток.
- Второй завтрак включает сок 100 г. и фрукты
- Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник включает горячее блюдо или выпечку , горячий напиток

	Стоимость: завтрака	Завтрак первого	30,0
		Завтрака второго	15,0
		обеда	90,0
		полдника	50,0
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		185

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

11. Договор на дератизацию с ООО «АмурДез» от 09.01.2019 г.

12. Договор на вывоз ТБО с _ООО «ТрансЭкоСервис»_ от 01.04.2019 г.

Дата составления паспорта 10 января 2019 год

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №17 города Белогорск»

Адрес: 676850 Амурская область, г.Белогорск, ул.Кирова, 205

Телефон (41641) 2 20 12

Электронный адрес: kolosokmdoay17@mail.ru

Фактически детей: 103

1. В образовательном учреждении имеется:

		<u>Да/ Нет</u>
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 33,1 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
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Централизованное Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Централизованное Нет
6.	Вентиляция	да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		<u>Да/Нет</u>	Санитарный паспорт на транспорт
			(имеется/ <u>отсутствует</u>)

1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
2	Специализированный транспорт МАДОУ	Нет	Нет
3	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	Нет

Поставщики продуктов питания:

- ИП Пашкин
- ИП Гуров
- ИП Мельниченко Д. В.
- ООО «Белогорский хлеб»
- ООО «ТК Белогорск»
- ИП Голубничая И.А.
- ИП Романова Н.А.
- ИП Мартынов
- ИП Исмаилова Ф. И.
- ООО «Концепт»
- ООО «ТрансЭкоСервис»

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	23	Плита , кипятильник , машина протирачно-резательная, мясорубка	2	Имеется
Моечная кухонной посуды	6,1	Моечные ванны	-	Имеется

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита 4-х конф.с духов.	1	2014	2014	20%
Электроплита	1	2010	2010	10%
Система вентиляции	1	2007	2007	50%

Водонагреватель	1	2015	2015	10%
Стол производственный	2	2006	2006	30%
Шкаф для хлеба	1	2013	2013	10%
Весы электронные	1	2014	2014	5%
Холодильник « Бирюса»	1	2014	2014	10%
Холодильник « Бирюса»	1	2008	2008	50 %
Шкаф холодильный	1	2014	2014	10 %
Машина протиручно-резательная	1	2013	2013	30%
Мойка	5	2012	2012	10%
Электрокипятильник	1	2018	2018	0%
Мясорубка электрическая	1	2014	2014	20%
Электросковорода	1	1983	1983	90%

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	Общий для персонала
Гардеробная персонала	да	Нет
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	Нет Прачечная ДОУ -24,7 м ² Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья Оборудование-машины-автоматы
Стирка спецодежды		

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
--	---------	--------------

Склад для продуктов	9,6 кв.м.	Морозильный ларь 1 шт. – 2009, холодильники 2 шт.

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2				
Сопова Ирина Константиновна		Благовещенское торгово-кулинарное училище управления торговли	4 разряд	14	Имеется
Комкова Наталья Викторовна			4 разряд	10	Имеется
Рабочих кухни Гончарук Ирина Анатольевна	1				Имеется

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	<p>Положение об организации питания детей и сотрудников утв. Приказом заведующего № 142 от 29.12.2017</p> <p>Изменения в Положении об организации питания Приказ от 11.01.2019 № 143</p> <p>Положение о бракеражной комиссии и бракераже пищи утв. Приказом заведующей от 29. 12.</p>

		2017 г. № 143 Приказ о создании бракеражной комиссии. от 29. 12. 2017 № 23 Приказ об организации питания воспитанников от 01.01.2015 № 24
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

9. Финансирование организации питания

Питание детей трехразовое , организовано в группах

- Первый завтрак** включает в себя: каши, молочный суп, , горячий напиток.
- Второй завтрак** включает сок 100 г. и фрукты
- Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник** включает горячее блюдо или выпечку , горячий напиток

	Стоимость: завтрака	Завтрак первого	30,0
		Завтрака второго	15,0
		обеда	90,0
		полдника	50,0
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		185

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

11. Договор на дератизацию с ООО «АмурДез» от 09.01.2019 г.

12. Договор на вывоз ТБО с _ООО «ТрансЭкоСервис» от 01.04.2019 г.

Дата составления паспорта «10» января 2019 г.