

ПАСПОРТ
пищеблока
муниципального дошкольного образовательного учреждения детского сада общеразвивающего вида №7 (МДОУ)

Адрес ОУ	673005 Забайкальский край, г. Петровск-Забайкальский, Микрорайон -1, 9 а
Телефон	_8(30236)3-22-72
Расчетная вместимость МДОУ	140 человек
Фактически детей	_____138_____ человек

1. В МДОУ имеется:

1. 1. Пищеблок:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	да
2	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3	Буфет-раздаточная	нет
4	Буфет	нет
5	Помещение для приема пищи	нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	

1.2 Групповые комнаты:

Возрастная группа	Наличие в групповой комнате Места для приема пищи	Место для раздачи пищи
1 группа раннего возраста	да	да
2 группа раннего возраста	да	да
Младшая группа	да	да
Средняя группа	да	да
Старшая группа	да	да
Подготовительная к школе группа	да	да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	да
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	да
Водонагреватель	да
3. Отопление	
централизованное	да
4. Водоотведение	
централизованное	да
5. Вентиляция	
естественная	да
механическая	да

3. Для перевозки продуктов питания используется: Специализированный транспорт отсутствует

Доставка продуктов в МДОУ осуществляется организациями (поставщиками продуктов), с которыми заключены договора .

4. Характеристика пищеблока.

Пищеблок имеет площадь- 29.5 м²

Пищеблок разделен на горячий цех, холодный цех, зонирован.

Набор помещений	Наименование оборудования (фактическое наличие)	Кол-во шт.	% изношенности
Раздаточная зона	Стол раздаточный	1	5%
	Стол для кипяченой воды	1	0%
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф. с жарочным духовым шкафом	1	90%
	Плита электрическая 4-х конф. с жарочным духовым шкафом	1	90%
	Плита электрическая 4-х конф. с жарочным духовым шкафом	1	50%
	Электромясорубка промышленная		80%
	Зонт вентиляционный	1	0%
	Стол для обработки вареных овощей	1	50%
	Стол для вареного мяса, курицы	1	50%
	Раковина для мытья рук	1	80%
	Раковина для обработки овощей	1	90%
	Стол для обработки сырых вошей и фруктов	1	0%
Холодный цех	Стол производственный для разделки рыбы и мяса	1	70%
	Мясорубка электрическая для сырой продукции	1	-
	Мясорубка механическая для вареного мяса	1	20%
	Моечная ванна 2-х секционная	1	10%
	Стеллаж для посуды	1	70%
Зона для обработки яиц	Стол для обработки яиц	1	-
	Емкости для обработки яиц	2	-
Зона приема продукции	Весы механические	1	100%
	Весы промышленные	1	100%
Зона для хранения моющих и дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств и уборочного инвентаря	1	
Склад для хранения скоропортящихся продуктов, для	Шкаф холодильный среднетемпературный (холодильник)	2	90%
	Шкаф холодильный низкотемпературный (морозильная камера)	1	90%
	Шкаф холодильный низкотемпературный (морозильная камера)	1	90%
	Шкаф холодильный низкотемпературный (морозильная камера)	1	0%
	Стеллаж стеновой для хранения продукции	1	50%

сыпучих продуктов			
Зона выдачи продуктов для приготовления	Шкаф холодильный среднетемпературный (холодильник)-для проб	1	20%

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование	примечание
Гардеробная персонала	4м ²	- Шкаф для верхней одежды - шкаф для спец-одежды	Зона для переодевания
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	16 м ²	Стиральная машинка автомат	Прачечная МДОУ

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	-	1 повар - 3года 4 мес. 2 повар- 9лет 1мес	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	-	2года 5 мес	да

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание: Образовательного учреждения

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) –

наименование организации: _____ - _____

юридический адрес организации: _____ - _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да .

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1.	Приказ об организации питания	Приказ №66-ОД

	на учебный год	от 05.10.2020г
2.	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Распоряжение №12 от 17.07.2020г
3.	Положение о бракеражной комиссии	Положение о административном контроле организации и качества питания. Приказ №69 от 09.01.2020г
4.	Режим питания в МДОУ	Имеется, утверждён в Учебном плане на 2020-2021гг Приказ №39 од от 22.06.2020г
5.	Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	имеется
6.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
7.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ №06-ОД от 25.02.2021г
8.	Наличие должностных инструкций	имеется

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

11. Финансирование организации питания
 питание осуществляется за счет родительской платы

18. Договор на дератизацию (Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае, № 10 дата 11.01.2021г)

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем «Олерон+» № 1205БР от 23.02.2021г, № дата)

Заведующая _____Кужлева И.Г.