



Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №270
Кораблева С.С.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 270

Адрес: 426058, г.Ижевск, 40 лет Победы, 112

Телефон: +7(3412) 37-65-00, 37-67-33

Электронный адрес: detskiy-sad270@mail.ru

Проектная мощность ОУ: 384

Фактически детей: 307

1. В образовательном учреждении имеется:

1.	Пищевлок, работающий на сырье	Да

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

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

	- централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да Не т Не т Не т
6.	Вентиляция	да
		приточно- вытяжная

4.

Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Не т	Санитарный паспорт на транспорт
			(имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеетс я
2	Специализированный транспорт ДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Да	

Поставщики продуктов питания:

ООО «Инновация»	Овощи, сухофрукты
ООО «Каравай»	Хлебобулочная продукция
ООО «Комос - Групп»	Куры, яйцо, бакалейная продукция
ООО «Молочная ферма»	Молоко, сметана
«Эталон»	Мясо, печень, рыба
ИП Митрофанова	Фрукты, соленые огурцы, капуста
«Имар-торг»	сыр
«Тепло-снаб»	Молок, сливочное масло

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты - кладовщик, 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	37,7	Плита – 3 раковина – 1		Имеется	
Цех первичной обработки мяса и рыбы Цех первичной обработки овощей	16,1	Мясорубка – 1 Картофелечистка -1 Овощерезка -1		Имеется	
Фарманже	7,9	Моечная ванна – 1	3	Имеется	
Моечная кухонной посуды	5,1	Раковина 1 Ванна – 1 Ванна			

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Электрическая плита с жарочным шкафом	3	2 плиты - 22.09.2018 1 плита 06.2009	2018 2009	20 %
Жарочный шкаф	1	1987	1987	80%
Система вентиляции	1	1987	1987	20%
Электрокипятильник	1	2022	2022	
Стол готовой продукции	3	1987	1987	80%

Стол сырой продукции	2	1987	1987	80
Стеллаж для кухонной посуды	3	2016	2016	%
Ящик для хранения хлеба	1	2010	2010	0
Электрическая мясорубка	1	1987	1987	30 %
Электрическая мясорубка	1	2016	2016	0
Весы бытовые	1	2016	2016	10%
Холодильник «Чинар -3»		1990	1990	30%
Холодильник «ШХ»	2	1987 2018	1987 2018	10% 0%
Мойка 2-хсекционная	1	2016	2016	5%
Раковина для мытья рук	3	1987	1987	
Мойка 3-х секционная	1	1987	1987	

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, 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	да
Гардеробная персонала	да
Душевые для сотрудников пищеблока	да
Стирка спецодежды	Аутсорсинг ООО «Трансфер»

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	21,7 кв.м.	Холодильный шкаф ШХ 1 шт. Ларь морозильный - 4 шт. Гидрометр – 1шт. Термометр-4 шт. стеллажи
Овощехранилище	25,6кв.м.	Гидрометр – 1шт. стеллажи

7. **Штатное расписание:**

ФИО	Должность	№ удостоверения	дата	Обучение по теме	Действитель но до
Осетрова Наталья Юрьевна	Шеф-повар	6384	15.10.2020	«Особенности деятельности повара ОО в условиях применения профессионального стандарта», 72 часа	15.10.2025 г.
Пушина Светлана Владимировна	повар	6385	15.10.2020	«Особенности деятельности повара ОО в условиях применения профессионального стандарта», 72 часа	15.10.2025 г.

4. 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
		Приказ о бракеражной комиссии от
		Приказ об утверждении десятидневного меню от
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие 10-ти дневного меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно 10-ти дневного меню	В наличии

Питание детей четырехразовое, организовано в группах

- ☐ **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, чай с печеньем, вафлями.
- ☐ **Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.
- ☐ **Полдник** включает в себя: сырники, омлет, горячий напиток, кондитерские изделия, выпечка, макароны с сыром

5. Финансирование организации питания

Средняя стоимость питания в день в дошкольном учреждении составляет 83 рубля 79 копеек

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

6. Лабораторный контроль

наименование	Вс ег о	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1. Питьевая вода из разводящей сети	1	0
- на микробиологические показатели	1	0
- на санитарно- химические показатели		
2. Готовые блюда	4	0
- на микробиологические показатели		
3. Блюда на калорийность	1	0
4. Блюда на качество термообработки	1	0
5. Смывы		
- на паразитологические показатели	30	0

7. 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.

