

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №1 города Белогорск»

Юридический адрес: 676850 Амурская область, город Белогорск, ул. Северная, дом 19

Фактический адрес: 676850 Амурская область, город Белогорск, ул. Северная, дом 19

Телефон: 2-18-81

Электронный адрес: severnaya19do@mail.ru

Проектная мощность МАДОУ ДС № 1: 280

Фактически детей: 240

1. В образовательном учреждении имеется:

1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 80.0 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)	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; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да Нет Нет нет Нет
6.	Вентиляция	да

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 МКДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Нет	

Поставщики продуктов питания:

- ООО Белогорский хлеб
- ОАО Горпищекомбинат
- ТК Белогорск
- ИП Мельниченко Д.В.
- ООО Колхоз «Томичевский»
- ИП Мартынов П.Л
- ИП Гуров А.М.
- ИП Пашкин В.Ф.
- ООО Амурский бройлер
- ИП Благинин

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	39,5	Плита 2, хлеборезка 1, электрическая сковорода 1, тестомес 1, жарочный шкаф 1, электрокотлы 2 Стол производственной 1	холодильник для проб 1	Имеется	
Цех первичной обработки мяса и рыбы	8,05	Ванна 1, раковины 2, мясорубка электрическая Стол производственный 1		Имеется	
Цех первичной обработки овощей	8,05	Раковина 1, протирачная машина 2 Стол производственный 1		Имеется	
Моечная кухонной посуды	9,9	ванна 2		Имеется	

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Электрическая плита 4-х ПЭМ -4-010 с жарочным шкафом	1	2011	2011	40%
Электрическая плита 4-х ПЭМ -0,48мс с духовым шкафом	1	2010	2010	40%
кондиционер	1	2014	2014	50%
Водонагреватель термес ТСФ	1	2011	2011	40%
Стол раздаточный	2	2018	2018	0%

Стол раздаточный	1	2011	2011	40%
Весы электронные ВЭТ -150-1с	1	2017	2017	10%
Холодильник «Бирюса226»	1	2011	2011	50%
Холодильник «Бирюса - 310-1»	2	2011	2011	50 %
Холодильник «Бирюса 10 Е»	2	2014	2014	40 %
Морозильный ларь	1	2011	2011	50%
Морозильный ларь «Бирюса»	1	2011	2011	50%
Морозильный ларь «Снежинка»	1	2005	2005	70%
Стол для хранения хлеба	1	2006	2006	30%
Стеллаж для посуды	1	2011	2011	80%
Ванная	2	2000	2000	80%
Чаша электронная СЭЧ	1	2013	2013	40%
Мясорубка электрическая «ММ 8»	1	2013	2013	40%
Котел пищеварочный КПЭМ 100-ОР	1	2011	2011	40%
Котел пищеварочный КПЭМ - 60	1	2014	2014	40%
Сковорода электрическая СЭЧ 0,45Н	1	2012	2012	50%
Машина протирочно-резательная ММР 350 Р	1	2013	2013	40%
Машина тестомесильная НФ -30	1	2014	2014	40%
Хлеборезная машина МО-32	1	2016	2016	30%
Мясорубка электрическая ММ 32	1	2010	2010	60%
Жарочный шкаф ПЖЭ _3	1			

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	Общий для персонала ДОУ
Гардеробная персонала	да	
Душевые для сотрудников пищеблока	да	Прачечная ДОУ -18,5 м ²
Стирка спецодежды		Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья, Оборудование-машина-автомат 2

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	12,7 кв.м.	Морозильный ларь Морозильный ларь «Бирюса» Морозильный ларь «Снежинка» Холодильник « Бирюса226» Холодильник « Бирюса -310-1» Холодильник « Бирюса 10 Е» Весы «Мехэлектрон -М» Стеллажи - 2
Овощехранилище	54 кв.м.	

7.Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2				
Безшейко Татьяна Яковлевна	1	Сельское профессионально-техническое училище № 9 Амурской области, повар	4 разряд	10 лет	Имеется
Слепец Марина Ивановна	1	ГОУ «Профессиональное училище № 12», повар	3 разряд	10 лет	Имеется
Шеф - повар	1				
Нуретдинова Ольга Дмитриевна	1	Белогорский технологический техникум, повар	5 разряд	10 лет	Имеется
Кладовщик	1				
Дойникова Антонина Александровна	1	Профессиональное училище № 17 города Свободный		2 года	Имеется
Рабочий по кухне	1	Кудрявцева Марина Анатольевна, повар			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 воспитанников утв. Приказом заведующего от 09. 01. 2018 г. № 38 Положение об порядке питания сотрудников утв. приказом заведующего № 38 от 09.01.2018 Положение о бракеражной комиссии утв. Приказом заведующего от 09. 01. 2018 г. № 38 Приказ о создании бракеражной комиссии от 09. 01. 2020 № 02 Приказ о возложении ответственности за организацию питания детей от 09.01.2020 № 03
		Приказ о питании сотрудников № 4 от 09.01.2020 Приказ о назначении ответственных за отбор и хранение суточных проб № 05 от 09.01.2020 Приказ об ответственном за отслеживание договоров по поставке продуктов питания № 06 от 09.01.2020 Приказ об ответственных лицах за прием продовольственного сырья и пищевых продуктов на пищеблок с сопроводительными документами, хранение и реализацию № 01 от 09.01.2020 Приказ о предоставлении ежемесячного отчета № 08 от 09.01.2020 Приказ об ответственном за работу в электронной форме с использованием Федеральной государственной информационной системы «Меркурий» № 07 от 09.01.2020 Приказ о назначении ответственных за ведение накопительной ведомости по продуктам, подсчета пищевых ингредиентов № 09 от 09.01.2019
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

9. Финансирование организации питания

Питание детей четырехразовое, организовано в группах

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

	Стоимость: завтрака	Завтрака второго завтрака	19,6
			11,0
		обеда	64,4
		полдника	14,85
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		110,00

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

11.Лабораторный (производственный) контроль:

		2020 год		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам		
1.	Вода холодная питьевая из внутренней водопроводной сети, кран раковины для мытья овощей в пищеблоке	1	0	1	0
	-по санитарно-химическим показателям			1	0
	-по микробиологическим показателям			1	0
2.	Готовые блюда	6	0		
	-по санитарно-химическим показателям	6	0		
	-по микробиологическим показателям	6	0		
	-на калорийность и полноту вложения	1	0		
	-на вложение витамина «С»	1	0		
3.	Смывы	2	0		
	-на наличие кишечной палочки	2	0		
	-на стафилококк	2	0		
	-на патогенную флору	2	0		

	-на яйца	2	0		
	гельминтов				

12. Договор на оказание услуг по профилактическим работам (дератизации, дезинсекции, дезинфекции) ИП Суслина О.И. №181Б_20 от 01.01.2020 года.

13. Договор на проведение периодических медицинских осмотров ООО «Здоровье» № 3-3 и № 3-4 от 01.06.2020 года.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами ООО «ТрансЭкоСервис» №6-01/20 от 01.01.2020 года

Дата составления паспорта «20 » октября 2020г.