

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №4 города Белогорск»

Юридический адрес: 676850 Амурская область, город Белогорск, пер. Летний, 1

Фактический адрес: 676850 Амурская область, город Белогорск, пер. Летний, 1

Телефон (41641) 5-75-03

Электронный адрес: svetlachokmadoy4@mail.ru

Проектная мощность МАДОУ ДС №4: 200

Фактически детей: 210

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 189,5 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.	Центральное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электроводонагреватель
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:

- ИП Мельниченко Д.В.
- ИП Мельниченко В.И.
- ИП Пашкин В.Ф.
- ИП Гуров
- ИП Мартынов
- ООО ТК-Белогорск
- ООО «Горпищекомбинат»
- ООО «Белогорский хлеб»
- ООО Колхоз «Томичевский»
- ИП Нам А.Л.

- Масло – ДВ
- ИП Благинин

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук
Горячий цех	42,3	Плита 1, жарочный шкаф 1, стол инструментальный 5, раковина 1, машина тестомесильная 1, котел варочный 1, электросковорода 1, кипяtilьник КНЭ 1	Холодильник Бирюса 1	Имеется
Цех первичной обработки мяса и рыбы	19,3	Ванна 2, мясорубка электрическая 1, стол инструментальный 2, морозильный ларь	Морозильный ларь Снеж 3	Имеется
Цех первичной обработки овощей	11,5	Машина протирачно-резательная 1, картофелечистка 1 ванна 1, стол инструментальный 2,	Холодильник Бирюса 1	Имеется
Цех молочной продукции	9,4	стол инструментальный 1	Холодильник Капри 1	Имеется
Моечная кухонной посуды	12,0	Ванна 2, стеллаж 5		Нет

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Плита электрическая ПЭ-0,54	1	2014	2014	60%
Шкаф жарочный ШЖ-150	1	2014	2014	60%
Система вентиляции	1	2014	2014	40%
Кипяtilьник КНЭ-100-01	1	2014	2014	40%
Котел пищеварочный КПЭМ-160/9 Т	1	2014	2014	60%
Картофелечистка МОК-150М	1	2014	2014	60%
Электросковорода СЭЧ-0,25	1	2014	2014	100%
Машина протирачно-резательная «МПП-350-02»	1	2014	2014	40%
Морозильник – ларь Снеж МЛК – 350	3	2014	2014	30%
Машина тестомесильная МТ-30	1	2014	2014	30%
Морозильная камера Hisense FC-34DD4SB	2	2014	2014	10%

Мясорубка МИМ-300М	1	2014	2014	40%
Стеллаж металлический стк 1200/500	11	2014	2014	40%
Шкаф холодильный «Бирюса»	2	2014	2014	60%
Шкаф холодильный «Капри»	3	2014	2014	40%

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	да
Гардеробная персонала	да	да
Душевые для сотрудников пищеблока	да	Прачечная ДООУ – 27,2 м ² Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья. Оборудование – машина-автомат 3
Стирка спецодежды		

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	26,4 кв.м.	Морозильная камера Hisense FC-34DD4SB Hisense 250л – 2. Стеллаж металлический стк 1200/500 – 5 Шкаф холодильный «Капри»
Овощехранилище	10,7	Ларь для хранения овощей - 4 Стол инструментальный - 1

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2				
Слиж Светлана Николаевна	1	-	-	3 мес	Имеется
Повар					
Шеф – повар					
					Имеется
Кладовщик					

Фоменко Олеся Васильевна	1	ЧУПО «Аверс»	Повар 4 разряда	4 мес	Имеется
Рабочих кухни	1				
		-	-		

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 воспитанников утв. Приказом заведующего от 01.11.2019 №48</p> <p>Положение об порядке питания работников утв. Приказом заведующего № 48 от-01.11.2019</p> <p>Положение о бракеражной комиссии утв. Приказом заведующего от 01. 11. 2019 г. № 48</p> <p>Приказ о создании бракеражной комиссии. от 09. 01. 2020 №28</p> <p>Приказ об организации питания воспитанников от 03.02.2020 № 63</p> <p>Приказ о питании сотрудников №22 от 09.01.2020</p> <p>Приказ о назначении ответственных за снятие и хранение суточных проб №24 от 09.01.2020</p> <p>Приказ об ответственном за работу в электронной форме с использованием Федеральной государственной информационной системы «Меркурий» №29 от 09.01.2020</p>
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие 10ти дневного меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно 10ти 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	27,60
		Второго завтрака	9,00
		обеда	53,40
		полдника	20,90
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.		0
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.		110,90

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

11.Лабораторный (производственный) контроль:

		2017г.		2018г.		2019 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам
1.	Вода холодная питьевая из внутренней водопроводной сети, кран раковины для мытья овощей в пищеблоке	1	0	1	0	1	0
	-по санитарно-химическим показателям	1	0	1	0	1	0
	-по микробиологическим показателям	1	0	1	0	1	0
2.	Готовые блюда	2	0				
	-по санитарно- химическим показателям	2	0				
	-по микробиологическим показателям	2	0				
	-на калорийность и полноту вложения	1	0				
	-на вложение витамина «С»	1	0				
3.	Смывы	0	0				
	-на наличие кишечной палочки	0	0				
	-на стафилококк	0	0				
	-на патогенную флору	0	0				
	-на яйца гельминтов	0	0				

12. Договор на оказание услуг по профилактическим работам (дератизация, дезинсекция, дезинфекция) ИП Сулина №129-Б/20 от 09.01.2020

Договор на проведение периодических медицинских осмотров ООО «Здоровье»

Договор на выполнение услуг по санитарной очистке (вывоз мусора и твердых коммунальных отходов) ТрансЭкоСервис №10501/20 от 09.01.2020

Дата составления паспорта «01 » июля 2020г.