

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий БДОУ МО Динской район
«Детский сад №40»
Голосачева Н.В.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
бюджетного дошкольного образовательного
учреждения муниципального образования
Динской район
«Детский сад №40»

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
бюджетного дошкольного образовательного учреждения
муниципального образования Динской район
«Детский сад №40»

Адрес: 353220, РФ, Краснодарский край, Динской район,
 ст. Старомышастовская, ул. Красная, д. 81/1

Телефон: 8(86162)7-52-07

Электронный адрес: natalya.tolkacheva72@mail.ru

Проектная мощность ДОУ: 51

Фактически детей: 121

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь 47,8 кв. м.

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение	Централизованное
	<ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. 	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление	нет Нет да
	<ul style="list-style-type: none"> - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. 	
5.	Водоотведение	Да Нет Нет Нет
	<ul style="list-style-type: none"> - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие. 	
6.	Вентиляция	да

3. 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 БДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Да	

Поставщики продуктов питания:

- ООО «Горячий хлеб»
- ПК «Заготконтора»
- ИП «Бочарова»
- ИП Попова

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	16,5	Плита – 1 Пароконвектомат – 1 Электромясорубка - 1 Ручная мясорубка – 1 Стол разделочный - 3	0	Имеется
Цех первичной овощей, мяса и рыбы, сыпучих	27,1	Электромясорубка -1 Моечная ванна 2секционная – 3 Стол разделочный – 3 Весы -3 Весы электронные-1 Холодильник-5 Микроволновая печь-1 Стеллаж-1	5	Имеется
Моечная кухонной посуды	4,2	Стеллаж для хранения посуды – 1 Моечная ванна 3секционная - 1		

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию
Электрическая плита с жарочным шкафом	1	2021	2021
Пароконвектомат	1	2021	2021
Микроволновая печь	1	2021	2021
Стол производственный	5	2011	2011

Стол для готовой продукции	1	2011	2011
Весы механические	2	2006	2006
Весы электронные	1	2009	2009
Шкаф холодильный «низкотемпературный»	1	2021	2021
Шкаф холодильный «среднетемпературный»	1	2021	20121
Холодильник «Атлант»	1	2012	2012
Холодильник «Саратов»	1	2006	2006
Холодильник «Бирюса»	1	2008	2008
Холодильник «Атлант»	1	2019	2019
Морозильная камера «Стенол»	1	2005	2005
Стеллаж для посуды	1	2016	2016
Стеллаж для сыпучих продуктов	1	2021	2021
Моечная ванна 2-хсекционная	3	2022	2022
Моечная ванна 3-секционная	1	2006	2006
Мясорубка электрическая	1	2021	2021
Мясорубка электрическая	1	2006	2006
Мясорубка электрическая	1	2016	2016
Мясорубка ручная	1	2016	2016
Система вентиляции	1	2011	2011

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	
Гардеробная персонала	да	
Душевые для сотрудников пищеблока	да	
Стирка спецодежды		Прачечная ДОУ Обеспечивает – рабочий по стирке белья Оборудование – машина автомат

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	4,4 кв.м.	Стеллаж – 1 Весы электрические - 1

6. Штатное расписание работников пищеблока :

№ п / п	ФИО	Должность	Образование	Стаж работы по специальности	Квалифика ционный разряд	Наличие медицинской книжки
------------------	-----	-----------	-------------	------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

1	Крышева Ирина Владимировна	повар	Среднее профессиональное	4,6	3	да
2	Якубовская Жанна Александровна	подсобный рабочий	среднее профессиональное	2,1	3	да

Персонал пищеблока входит в состав штатного расписания БДОУ №40.

7. 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 09.01.2024г. № 4 Приказ об утверждении графика питьевого режима от 09.01.2024г. № 7 Приказ об утверждении графика закладки основных продуктов питания в котел от 09.01.2024 г. № 6 Приказ о создании комиссии по контролю закладки продуктов в котел от 09.01. 2024г. № Приказ о создании Совета по питанию от 09.01.2024г. № 3 Приказ о создании бракеражной комиссии от 09.01. 2024 г. № 9 Приказ о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб от 09.01. 2024 г. № 5 Приказ об утверждении дорожной карты по питанию от 09.01. 2024 г. № 11 Приказ о питании сотрудников от 09.01.2024 №10
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

Питание детей пятиразовое, 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.
- Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.

- Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток.
- Ужин** : кондитерские изделия, кисломолочные напитки

8.График питания воспитанников БДОУ:

Время приема пищи	Режим питания в дошкольных группах 12 часов пребывания
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30-16.00	Полдник
18.30-19.00	ужин

9. Финансирование организации питания

	Стоимость:	
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	183,42 (средний показатель года)
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	111,00

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

11. Лабораторный контроль:

	2022 г.		2023 г.	
	Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам
1. Вода питьевая централизованных систем водоснабжения	0	0	1	0

- Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток.
- Ужин** : кондитерские изделия, кисломолочные напитки

8.График питания воспитанников БДОУ:

Время приема пищи	Режим питания в дошкольных группах 12 часов пребывания
8.30-9.00	Завтрак
10.30-11.00	Второй завтрак
12.00-13.00	Обед
15.30-16.00	Полдник
18.30-19.00	ужин

9. Финансирование организации питания

	Стоимость:	
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	183,42 (средний показатель года)
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	111,00

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

11. Лабораторный контроль:

	2022 г.		2023 г.	
	Всего	Из них не соответствует гиги.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиги. нормативам
1. Вода питьевая централизованных систем водоснабжения	0	0	1	0

	-по санитарно-химическим показателям	0	0	1	0
	-по микробиологическим показателям	0	0	2	0
2.	Готовые блюда	0	0	9	0
	-по санитарно-химическим показателям	0	0	9	0
	-по микробиологическим показателям	0	0	9	0
	-на калорийность и полноту вложения	0	0	2	0
	-на вложение витамина «С»	0	0	1	0
3.	Смывы	0	0	10	0
	-на наличие кишечной палочки	0	0	10	0
	-на стафилококк	0	0	10	0
	-на патогенную флору	0	0	10	0
	-на яйца гельминтов	0	0	10	0

12. Договор на дератизацию с ООО «Профилактика» №572 от 22.01.2024 года

13. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами АО «Мусороборочная компания» № 6059 /Т-СП от 22.01.2024 года.

Заведующий БДОУ МО Динской район

«Детский сад №40»



Толкачева Н.В.