**ПАСПОРТ  ПИЩЕБЛОКА**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**

**«Детский сад «Сказка» с.Алексеевка Яковлевского городского округа»**

Адрес: 309074, Россия, Белгородская область, Яковлевский район, с. Алексеевка, ул. Специалистов, 7а

Телефон: 8(47244)6-41-38

Электронный адрес: skazka-yak@yandex.ru

Проектная мощность ОУ: 104

Фактически детей: 45

 1.В образовательном учреждении имеется:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|     |    | Да/ Нет  |
| 1.  | Пищеблок, работающий на сырье  | Да,    Площадь 45,9 кв. м.  |

**2 . 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)  | Водонагреватели |
| 3.  | Наличие резервного горячего водоснабжения  | Нет  |
| 4.  | Отопление- *централизованное**-от сетей населенного пункта;**- собственная котельная и пр.*  |  ДаНетНет   |
| 5.  | Водоотведение- *централизованное**-в сети населенного пункта;**- выгреб;**- локальные очистные сооружения;**- прочие.*  |  ДаНетНетНет  |
| 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 МБДОУ  | Нет  |    |
| 3  | Специализированный транспорт отсутствует  | Да  |    |

**Поставщики  продуктов питания**:

         ОАО «БелАгроТорг»

         ИП Звонарева Е.М.

         ООО «Красненское»

         ОАО «Колос»

**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  | 22,2  | Плита – 2Пароконвектомат – – 1 Электромясорубка - 1 Ручная мясорубка – 1Электрокипятильник - 1Стол разделочный - 2 |  1  | Имеется  |    |
| Цех первичной овощей, мяса и рыбы | 9,6  | Машина протирочно-резательная– 1 Моечная ванна 1секционная – 3Стол разделочный – 2 Весы -1 | 1  | Имеется  |    |
| Моечная кухонной посуды  | 5,0  | Стеллаж для хранения посуды – 1Моечная ванна 3секционная - 1 |   |   |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования  | Кол-во шт.  | Дата выпуска  | Дата ввода в эксплуатацию |
| Электрическая плита с жарочным шкафомЭлектрическая плита  | 11 | 20162021 | 20192021 |
| Пароконвектомат | 1 | 2021 | 2021 |
| Электрокипятильник | 1 | 2021 | 2021 |
| Стол производственный            | 6  | 2021  | 2021  |
| Стол для готовой продукции  | 1  | 2021  | 2021  |
| Весы механическиеВесы электронныеВесы электронные | 111 | 200920162016 | 201020172017 |
| Шкаф холодильный «Капри»Шкаф холодильный «Капри»Холодильник « Атлант»  | 111  | 20212021**2019**  | 202120121**2020**  |
| Морозильная камера «Атлант» | 1 | 2017 | 2017 |
| Стеллаж для посуды Стеллаж для сыпучих продуктов | 11 | 20212021 | 20212021 |
| Моечная ванна 1-хсекционная Моечная ванна 3-секционная | 31 | 20212021 | 20212021 |
| Машина протирочно-резательная  | 1  | 2021  | 2021  |
| Мясорубка электрическая Мясорубка ручная | 11 | 20122018 | 20132019 |
| Система вентиляции  | 1  | 2021  | 2021  |

**5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Санузел для сотрудников пищеблока  | да  |   |
| Гардеробная персонала  | да  |   |
| Душевые для сотрудников пищеблокаСтирка  спецодежды | да  |    |
| Прачечная ДОУОбеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат |

**Характеристика складских  помещений пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    | Площадь  | Оборудование  |
| Склад для продуктов  | 3,2 кв.м. | Стеллаж – 1Весы - 1 |

**6. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *ФИО* | *Должность* | *Образование* | *Квалификационный разряд* |
| 1. | Вакулина Елена Николаевна | повар | среднее | 5 |
| 2. | Бессонова Наталья Владимировна | подсобный рабочий | среднее профессиональное |  |

**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 31.08.2021г. № 73/10 |
| Приказ об утверждении графика питьевого режима от 31.08.2021г. № 73/8 |
| Приказ об утверждении десятидневного меню с изменениями от 21.03.2022 г. № 25/1 |
| Приказ о создании комисии по списанию продуктов питания от 14.09. 2021г. № 78/1 |
| Приказ о создании приемочной комиссии для приемки поставляемых при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения нужд ДОУ от 31.08.2019г. № 73/16 |
| Приказ о назначении комиссии по утилизации пищевых отходов от 01.09. 2021 г. № 74/4 |
| Приказ о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб от 01.09. 2021 г. № 74/5 |
| Приказ об утверждении дорожной карты по питанию от 31.01. 2022 г. № 8/2 |
| 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 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.

**  Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье  блюдо.

 **Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток.

**8. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|     | Стоимость:    | Завтракавторого завтрака   | 11,006,00  |
| обеда  | 43,00  |
| Усиленного полдника  | 20,00  |
| 1.  | Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:  | 0  |
| 2.  | Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:  | 80,00 |

**9.** В образовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:  **проводится**/не проводится

(нужное подчеркнуть).

**10. Лабораторный контроль**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|     |     | **2021 г.** | **2022 г.** |
| Всего  | Из них не соответствует гиг.нормативам  | Всего  | Из них не соответствует гиг. нормативам  |
| 1.    | Вода питьевая централизованных систем водоснабжения  |  2  |  0  | 1  |  0  |
| -по санитарно-химическим показателям  | 2  | 0  | 1  | 0  |
| -по микробиологическим показателям  | 2  | 0  | 1  | 0  |
| 2.      | Готовые блюда  | 8  |  0  | 0  |  0  |
| -по санитарно-химическим показателям  | 8  | 0  | 0  | 0  |
| -по микробиологическим показателям  | 8  | 0  | 0  | 0  |
| -на калорийность и полноту вложения  | 2  | 0  | 0  | 0  |
| -на вложение витамина «С»  | 1  | 0  | 0  | 0  |
| 3.      | Смывы  | 15  | 0  | 0  | 0  |
| -на наличие кишечной палочки  | 15  | 0  | 0  | 0  |
| -на стафилококк  | 15  | 0  | 0  | 0  |
| -на патогеннуюфлору  | 15  | 0  | 0  | 0  |
| -на яйцагельминтов  | 15  | 0  | 0  | 0  |