**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.* | Да  Нет  Нет |
| 5. | Водоотведение  - *централизованное*  *-в сети населенного пункта;*  *- выгреб;*  *- локальные очистные сооружения;*  *- прочие.* | Да  Нет  Нет  Нет |
| 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 – 2  Пароконвектомат – – 1  Электромясорубка - 1  Ручная мясорубка – 1  Электрокипятильник - 1  Стол разделочный - 2 | 1 | Имеется |  |
| Цех первичной овощей, мяса и рыбы | 9,6 | Машина протирочно-резательная– 1  Моечная ванна 1секционная – 3  Стол разделочный – 2  Весы -1 | 1 | Имеется |  |
| Моечная кухонной посуды | 5,0 | 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  Электрическая плита | 1  1 | 2016  2021 | 2019  2021 |
| Пароконвектомат | 1 | 2021 | 2021 |
| Электрокипятильник | 1 | 2021 | 2021 |
| Стол производственный | 6 | 2021 | 2021 |
| Стол для готовой продукции | 1 | 2021 | 2021 |
| Весы механические  Весы электронные  Весы электронные | 1  1  1 | 2009  2016  2016 | 2010  2017  2017 |
| Шкаф холодильный «Капри»  Шкаф холодильный «Капри»  Холодильник « Атлант» | 1  1  1 | 2021  2021  **2019** | 2021  20121  **2020** |
| Морозильная камера «Атлант» | 1 | 2017 | 2017 |
| Стеллаж для посуды   Стеллаж для сыпучих продуктов | 1  1 | 2021  2021 | 2021  2021 |
| Моечная ванна 1-хсекционная   Моечная ванна 3-секционная | 3  1 | 2021  2021 | 2021  2021 |
| Машина протирочно-резательная | 1 | 2021 | 2021 |
| Мясорубка электрическая   Мясорубка ручная | 1  1 | 2012  2018 | 2013  2019 |
| Система вентиляции | 1 | 2021 | 2021 |

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

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

**Характеристика складских  помещений пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Площадь | Оборудование |
| Склад для продуктов | 3,2 кв.м. | Стеллаж – 1  Весы - 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: | Завтрака  второго завтрака | 11,00  6,00 |
| 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 патогенную  флору | 15 | 0 | 0 | 0 |
| -на яйца  гельминтов | 15 | 0 | 0 | 0 |