

УТВЕРЖДЕН
Приказом № 74 от 28.07.2022 года
Заведующий  А.Ю.Смирнова



ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 « Радуга»

(Наименование образовательной организации)

2022 год

УТВЕРЖДЕН
Приказом № 74 от 28.07.2022 года
Заведующий _____ А.Ю.Смирнова

ПАСПОРТ пищеблока

Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 8 «Радуга»

(Наименование образовательной организации)

2022 год

1. Общие сведения об образовательной организации:

Адрес образовательного учреждения	Нижегородская область, Тоншаевский район, д.Сухой Овраг, улица Гаражная, дом 2
Телефон	883151 2-13-26
Руководитель образовательной организации	Смирнова Алевтина Юрьевна
Ответственный за питание обучающихся (дата № приказа о назначении)	Завхоз Соколова Н.В., приказ № 19 от 25.02.2021 года
Проектная мощность	24
Фактическое количество	9
Время работы	7.30.-18.00
Режим работы учреждения, пищеблока	Пятидневная рабочая неделя, 10,5 часов
Выходные дни	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Возрастные группы	Одна разновозрастная группа
Электронный адрес	smirnova7127@yandex.ru
Официальный сайт ДООУ	http://raduga-8.ru/
Расположен пищеблок	Изолирован, на первом этаже
Функции деятельности работников пищеблока	Обеспечение воспитанников ДООУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по десятидневному меню.
Температурный режим	20-22° С
Средства пожаротушения	Имеются, огнетушитель ОП -5
Окна (кол-во, материал)	3 окна, деревянные
Стены (материал)	кирпич
Пол (материал)	деревянный
Численность педагогического коллектива	2

Для дошкольных учреждений:

Питание детей четырехразовое, организовано в группах.

⌚ **Первый завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки

(н-р:молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки).

⌚ **Второй завтрак** включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты

(н-р:сок 100 - 150 гр. или фрукты).

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

(н-р:салат, первое, второе и третье блюдо).

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

(н-р:каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток).

2. В образовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Арендванное помещение	Нет
5	Помещение для приема пищи	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Через водонагреватели
собственная котельная	Да
водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	

централизованное	-
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	-
механическая	Да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего школу	Нет
5	Специализированный транспорт отсутствует	нет

5. Поставщики продуктов питания:

1. Договор (с кем, дата, №) ООО «МясТорг» № 106 от 11 января 2022 года.
2. Договор (с кем, дата, №) ООО «НИЖЕГОРОДСКАЯ ЛОГИСТИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ» № 1182 от 11 января 2022 года
3. Договор (с кем, дата, №) Потребительское общество «Тоншаевский Хлебозавод» №11 от 11 января 2022 года.

6. Количество посадочных мест в обеденном зале: 20 мест

7. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности
Электрическая плита с	1	2021	2021	

духовым шкафом Электрическая плита с жарочным шкафом	1	1993	1993	0 % 50%
Система вентиляции	1	2010	2010	30%
Водонагреватель	1	2012	2012	30 %
Стол производственный	2	2015	2015	10 %
Стол для готовой продукции	1	1985	1985	30 %
Весы механические	2	1995 2005	1995 2005	30% 10%
Холодильник « POZIC»для суточных проб	1	2019	2019	10%
Шкаф для хранения хлеба	1	2006	2006	30%
Стеллаж для посуды	1	1997	1997	50%
Мойка 2-х секционная	1	1985	1985	30%
Ванна для мытья кастрюль	1	2010	2010	10%
Мойки для сырой продукции	3	2010	2010	10%
Котел пищеварочный	1	2014	2014	5%
Мясорубка электрическая для сырой продукции	1	2013	2013	30%
Мясорубка электрическая для варёной продукции	1	2000	2000	50%

8. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	нет	Общий для персонала ДОУ
Гардеробная персонала	нет	Шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спецодежды		Прачечная ДОУ Обеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат

9. Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	5,4 кв.м.	Холодильник 3 шт.
Овощехранилище	2,4 кв.м.	

Дополнительная информация: На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники, кастрюли различной емкости, кухонные баки, тазы для сыпучих, ножи, ложки, вилки, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркирован, в рабочем состоянии.

10. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки

Поваров	1	1	4	35 лет	имеется
---------	---	---	---	--------	---------

11. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

12. Питание детей в образовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – _____, реквизиты договора _____

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – _____.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

с предварительным накрытием (кол-во детей) - _____ чел.

через раздачу (кол-во детей) - 9 чел.

13. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Программа по формированию здорового питания воспитанников-приказ № 72 от 28.07.2022 года
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся	
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 69 от 28.07.2022 года
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 70 от 28.07.2022 года
5	Положение об организации питания	Имеется- приказ № 18 от 25.02 2021 года
6	Положение о бракеражной комиссии	Имеется – приказ № 31 от 22.03.2021 года
7	Приказ о создании совета по питанию	Имеется – приказ № 71 от 28.07.2022

		года
8	Положение о совете по питанию	Имеется – приказ № 73 от 28.08.2022 года
9	Наличие плана работы совета по питанию	Имеется
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	Имеются
11	Организация Родительского контроля	Осуществляется
12	График питания в школьной столовой	Имеется
13	График дежурства в школьной столовой администрации и пед.работников	
14	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	Имеется
15	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеются
16	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется – приказ № 20 от 25.02.2021 года
17	Наличие должностных инструкций	Имеются
18	Наличие инструкций по охране труда на пищеблоке	Имеются
19	Наличие Программы производственного контроля на основе принципов ХАССП	Имеется
20	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Имеется
21	Ежедневное меню	Имеется
22	Меню раскладка	Имеется
23	Гигиенический журнал (сотрудники)	В наличии
24	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии
25	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В наличии
26	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии
27	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии
28	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
29	Наличие информации на официальном сайте организации	Имеется
30	Положение об организации питьевого режима в МДОУ	Имеется – приказ № 1 от 25.02.2021 года

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

15. В образовательном учреждении обогащенный хлеб, обогащенные хлебобулочные изделия используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

16. В образовательном учреждении обогащенные йодом продукты (кроме йодированной соли) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

17. В образовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме вышеперечисленных) используются/не используются (нужное подчеркнуть), если используются, то какие и сколько раз в неделю: _____

18. Договор на дератизацию (с кем, дата, №)

ИП «Вихарев» от 11 января 2022 года

19. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, дата, №)

ООО «ЭкоСтандарт» № 108/22 от 11 января 2022 года

Заведующий _____ А.Ю.Смирнова