

**ПАСПОРТ  
пищеблока**

**Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 40 «Березонька»**

Адрес ДОУ 623704 Свердловская область, г. Березовский, ул. Энергостроителей,  
строение 23А  
Телефон 8(34369) 6-0019  
Расчетная вместимость сада 234 человека  
Фактически детей 193 человека

**1. В дошкольном образовательном учреждении имеется:**

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

**2. Инженерное обеспечение пищеблока:**

<b>1. Водоснабжение</b>	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
<b>2. Горячее водоснабжение</b>	
централизованное	
собственная котельная	
водонагреватель	+

наличие резервного горячего водоснабжения	
теплообменник	+
<b>3. Отопление</b>	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
<b>4. Водоотведение</b>	
централизованное	+
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	
<b>5. Вентиляция</b>	
естественная	+
Механическая приточная	+

**3. Для перевозки продуктов питания используется:**

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт дошкольного образовательного учреждения	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей дошкольное образовательное учреждение	нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего дошкольное образовательное учреждение	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

#### 4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Горячий цех	25,9	Плита электрическая 4-х конфорочная	2	2012	2012	30	
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2012	2012	30	
		Котел пищеварочный	1	2012	2012	30	
		Тестомес	1	2012	2012	30	
		Зонт вытяжной с жиропогл. фильтром	2	2012	2012	30	
			2	2024	2024	0	
		Пароконвектомат	1	2012	2012	30	
		Столы производственные	2	2012	2012	30	
		Универсальный механический привод для готовой продукции	1	2012	2012	30	
		или овощерезательная машина с противочной насадкой и мясорубка для готовой продукции	-				
		Весы электронные для готовой продукции	1	2012	2012	30	
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	1	2012	2012		
		Подставка под пароконвектомат	1	2012	2012	30	
		Стол гидравлический подъемный	1	2012	2012		
		Подставка под бачки	1				
		Стол разделочный малый	1				
		Кипятильник КВЕ	1	2019	2019		
		Стеллаж кухонный настенный	1				
Раковина для мытья рук	1						
Моечная ванна 1 секц.	1						

Холодный цех	13,9	Стол производственный	2				
		Весы электронные	1	2018	2018		
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1	2020	2020	0	
		Стеллаж производственный	1				
		овощерезательная машина	1	2012	2012	30	
		Облучатель «Дезар»	1	2012	2012	30	
		Моечная ванна 1 секционная	1				
		Весы электронные	1	2018	2018		
		Раковина для мытья рук	1				
Мясо-рыбный цех	12,0	Стол производственный	2				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	1				
		Моечная ванна	2				
		Мясорубка для сырой продукции	2	2012	2012	30	
		Стерилизатор для ножей	1	2012	2012	30	
		Весы электронные	1	2018	2018	10	
		Раковина для мытья рук	1				
Овощной цех	10,3	Стол производственный	2				
		Овощерезательная машина	1				
		Картофелечистка	1	2012	2012	30	
		водонагреватель	1				
		Моечная ванна 1-о секционная	2				
		Весы электронные	1	2012	2012	30	
		Раковина для мытья рук	1				
Помещение для обработки яйца	3,8	Моечная ванна 4-х секционная или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	1				
		Стол производственный	1				
		Шкаф холодильный	1	2012	2012	30	
		водонагреватель					
		Раковина для мытья рук	1				
Моечная	4,5	Моечная ванна 2-х секц.	1	2012	2012	0	-
		Стеллаж кухонный	1				

кухонной посуды и инвентаря		Полка для крышек	2				
		Водонагреватель	1				
		Раковина для мытья рук					
Склад для хранения овощей	1,47	Стеллажи	2				
Склад для сыпучих продуктов	8,7	Стеллажи	3		2012		
		Подтоварники	2				
		Шкаф холодильный среднетемпературный	-				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	5,5	Шкаф холодильный среднетемпературный	5	2012	2012	0	
	6,2	Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2012	2012	0	
Загрузочная продуктов	3,4	Подтоварник	-				
		Весы товарные электронные	1				

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

	Площадь, м <sup>2</sup>	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	4,7	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт
		Душевой поддон-1шт
		Шкаф для уборочного инвентаря -1шт.
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств- 1 шт
		Раковина для мытья рук-1шт
		Электросушка – 1 шт.
Гардеробная персонала	5,0	шкаф для санитарной одежды – 5 шт шкаф для личной одежды – 5 шт
Душевые для сотрудников пищеблока	3,7	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	32,5	Прачечная, гладильная ДОУ

### 6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Шеф-повар повар	1	1	4	21 лет	имеется
	2	1	3	1 год	
Кухонный рабочий	2	1	-	1 год	имеется
кладовщик	1	1	-	11 лет	имеется

### 7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Дошкольного образовательного учреждения	да
2.	Организации общественного питания, обслуживающего дошкольное образовательное учреждение	нет
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего дошкольное образовательное учреждение	нет

### 8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – НЕТ;

наименование организации: \_\_\_\_\_

юридический адрес организации: \_\_\_\_\_

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

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

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Сборник тех. нормативов для питания детей в дошкольном учреждении
2	Порядок обеспечения питанием обучающихся (воспитанников)	10-дневное меню
3	Приказ об организации питания на учебный год	№ 1/1-О от 11.01.2021
4	Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 87/4-О от 02.09.2024
5	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
6	График питания	имеется
7	Наличие примерного (циклического) меню	имеется
8	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
9	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований с использованием принципов ХАССП	Имеется, утверждена приказом № 87/2 – О от 02.09.2024
10	Наличие должностных инструкций	имеется
11	ДРУГОЕ	

**10. В дошкольном образовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).****11. Питание детей четырехразовое, организовано в группах**

Первый завтрак включает в себя: каши, молочный суп, омлет, горячий напиток.

- Второй завтрак включает: сок 100 г. и/ или фрукты
- Обед включает в себя: закуску или салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник включает: горячее блюдо или выпечку, горячий напиток или молоко

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

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в Свердловской области №7/288 от 09.01.2024

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

ЕМУП «Спец Автобаза» от 01.01.2024

