**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 | 257 человек |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тип пищеблока | Да/Нет |
| 1 | Столовая, работающая на сырье | Да |
| 2 | Столовая-доготовочная (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:**

|  |
| --- |
| **1. Водоснабжение** |
| централизованное | **+** |
| собственная скважина учреждения |  |
| в случае использования других источников указать ихведомственную принадлежность |  |
| вода привозная |  |
| **2. Горячее водоснабжение** |
| централизованное |  |
| собственная котельная |  |
| водонагреватель | **+** |
| наличие резервного горячего водоснабжения |  |
| теплообменник | **+** |
| **3. Отопление** |
| централизованное | **+** |
| собственная котельная и пр. |  |
| **4. Водоотведение** |
| централизованное | **+** |
| выгреб |  |
| локальные очистные сооружения |  |
| прочие |  |
| **5.Вентиляция** |
| 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.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наборпомещений | Площадь,м2 | Наименованиеоборудования | Кол-во шт. | Датавыпуска,год | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук) |
| Горячий цех | 25,9 | Плита электрическая 4-х конф. | 2 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| Жарочный (духовой) шкаф | 1 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| Котел пищеварочный | 1 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| тестомест | 1 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| Зонт вытяжной с жиропогл. фильтром | 2 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| 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 протирочной 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 |  |
| Стелаж 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-рыбныйцех | 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 |  |  |  |  |
| Помещениедля обработки яйца | 3,8 | Моечная ванна 4-х секционная | 1 |  |  |  |  |
| или Моечная ванна 1-о секционнаяи 2 емкости |  |  |  |  |  |
| Стол производственный | 1 |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | 1 | 2012 | 2012 | 30 |  |
| водонагреватель |  |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |  |  |
| Моечнаякухонной посуды и инвентаря | 4,5 | Моечная ванна 2-х секц. | 1 | 2012 | 2012 | 0 | - |
| Стеллаж кухонный | 1 |  |  |  |  |
| Полка для крышек | 2 |  |  |  |  |
| Водонагреватель | 1 |  |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |  |  |
| Склад дляхранения овощей | 1,47 | Стеллажи | 2 |  |  |  |  |
| Склад длясыпучихпродуктов | 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 |  |
| Загрузочнаяпродуктов | 3,4 | Подтоварник | - |  |  |  |  |
| Весы товарные электронные | 1 |  |  |  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Площадь, м2 | 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 |
| Гардеробная персонала | 5,0 | шкаф для санитарной одежды – 5 штшкаф 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-поварповар | 12 | 12 | 434 | 18 лет1год 2,5 года | имеется |
| Кухонный рабочий | 2 | 2 | -- | 30лет1 год | имеется |
| кладовщик | 1 | 1 | - | 8 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 детейв 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» | № 1/4-о от 11.01.2021 |
| 5 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 6 | График питания  | имеется |
| 7 | Наличие согласованного с территориальными органами Управления Роспотребнадзора примерного (цикличного) меню | имеется |
| 8 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 9 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | Имеется №1/85246 от 16.02.2021 |
| 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 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 № 7/84923 от 01.03.2021

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

ЕМУП «Автобаза» от 11.01.2021

Директор БМАДОУ «Детский сад № 40» М.А. Ягудина