**ПАСПОРТ  ПИЩЕБЛОКА**

**Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения**

**«Детский сад №2 города Белогорск»**

Адрес: 676853, Амурская область, г. Белогорск, ул. Никольское шоссе, 24

Телефон: 8(41641)5-45-59

Электронный адрес: nik-shosse-24@mail.ru

Проектная мощность ОУ: 140

Фактически детей: 160

 1.В образовательном учреждении имеется:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|     |    | Да/ Нет  |
| 1.  | Пищеблок, работающий на сырье  | Да,    Площадь 29,2 кв. м.  |

2. Сертификат на пищеблок: имеется/отсутствует (подчеркнуть)

**3 .Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.  | Водоснабжение- централизованное- от сетей населенного пункта;- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;- вода привозная;- прочие.  |  ЦентрализованноеПитьевая вода привозная бутилированная  |
| 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  |

**4. 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 МАДОУ  | Нет  |    |
| 3  | Специализированный транспорт отсутствует  | Да  |    |

**Поставщики  продуктов питания**:

         ИП Голубничая К.М.

         ИП Мельниченко Д.В.

         ИП Мартынов П.Л.

         ИП Пашкин В.Ф.

 ИП. Гуров А.М.

 ООО «ТК - Белогорск»

 ООО «Белогорский хлеб»

 ООО «Горпищекомбинат»

 ООО «А-реал»

 Колхоз «Томичевский»

**5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений  | Площадь  | Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)  | Холодильное (кол-во единиц)  | Наличие раковин для мытья рук  |    |
| Горячий цех  | 14,7  | Плита – 2 Моечная ванна – 1Варочный котел – 1Шкаф жарочный – 1 Машина протирочно-резательная– 1   |  2  | Имеется  |    |
| Цех первичной обработки мяса и рыбы  | 8,2  | Мясорубка – 1    | 1  | Имеется  |    |
| Цех первичной обработки овощей  | 6,3  | Моечная ванна – 1  | 1  | Имеется  |    |
| Моечная   кухоннойпосуды  | Нет  |    |    |    |    |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования  | Кол-во шт.  | Дата выпуска  | Дата ввода в эксплуатацию | % изношенности  |
| Электрическая плита с духовым шкафомЭлектрическая плита с жарочным шкафом | 11 | 20102011 | 20102011 | 30 %  |
| Система вентиляции  | 1  | 2010  | 2010  | 30%  |
| ВодонагревательВодонагреватель ТЕРМАКС  | 11 | 20120000 | 20122014 | 30 %  |
| Стол производственный            | 2  | 1985  | 1985  | 30 %  |
| Стол для готовой продукции  | 1  | 1985  | 1985  | 30 %  |
| Весы механическиеВесы электронныеВесы электронныеВесы электронные | 1111 | 1983201420152019 | 2007201420152020 | 90%0%0%0% |
| Холодильник « Бирюса»Холодильник « Бирюса»Холодильник « POLAIR»Холодильник"DaewooFR0064R"  | 1111  | 2019201820192006  | 2020201820202006  | 0%0 %0%30%  |
| Ларь морозильный FROSTORF200S Ларь морозильный ITALFROSTCF 500S | 11 | 20172015 | 20172015 | 0%0% |
| Шкаф для хранения хлеба  | 1  | 2006  | 2006  | 30%  |
| Стеллаж для посуды  | 1  | 1985  | 1985  | 30%  |
| Мойка 2-хсекционная  | 1  | 1985  | 1985  | 30%  |
| Котел пищеварочный  | 1  | 2014  | 2014  | 5%  |
| Машина протирочно-резательная  | 1  | 2012  | 2012  | 30%  |
| Мясорубка электрическая  | 1  | 2013  | 2013  | 30%  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Санузел для сотрудников пищеблока  | нет  | Общий для персонала ДОУ  |
| Гардеробная персонала  | нет  | Шкаф для одежды  |
| Душевые для сотрудников пищеблокаСтирка  спецодежды | нет  |    |
| Прачечная ДОУОбеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат |

**Характеристика складских  помещений пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    | Площадь  | Оборудование  |
| Склад для продуктов  | 6,3 кв.м.  | Холодильник 1 шт. Ларь морозильный 1 шт.   |
| Овощехранилище  | 39,3 кв.м.  |    |

**7. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *ФИО* | *Должность* | *Образование* | *Квалификационный разряд* |
| 1. | Волынец МаргаритаВалентиновна | повар | среднее-специальное | 3 |
| 2. | Егорова Юлия Алексеевна | кухонный рабочий | начальное профессиональное | 3 |
| 3. | Миронец Любовь Петровна | кладовщик | среднее профессиональное |  |

**8. 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 01.11.2019г. №2 |
| Приказ о бракеражной комисии от 01.11.2019г. №3Приказ об утверждении десятидневного меню от 13.01.2020г. №3 |
| Приказ по организации питания сотрудников от 01.11.2019г. №4 |
| Приказ об ответственном за организацию питания и ведения табелей учета питания сотрудников от 01.11.2019г. №5 |
| 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.

**9. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|     | Стоимость:    | Завтракавторого завтрака   | 18,0012,00  |
| обеда  | 58,00  |
| Усиленного полдника  | 22,00  |
| 1.  | Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:  | 0  |
| 2.  | Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:  | 110,00 |

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

(нужное подчеркнуть).

**11. Лабораторный контроль**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|     |     | 2017 г.  | 2018 г.  |
| Всего  | Из них не соответствует гиг.нормативам  | Всего  | Из них не соответствует гиг. нормативам  |
| 1.    | Питьевая вода из разводящей сети  |  1  |  0  | 1  |  0  |
| -по санитарно-химическим показателям  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| -по микробиологическим показателям  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| 2.      | Готовые блюда  | 8  |  0  | 8  |  0  |
| -по санитарно-химическим показателям  | 8  | 0  | 8  | 0  |
| -по микробиологическим показателям  | 8  | 0  | 8  | 0  |
| -на калорийность и полноту вложения  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| -на вложение витамина «С»  | 1  | 0  | 1  | 0  |
| 3.      | Смывы  | 10  | 0  | 10  | 0  |
| -на наличие кишечной палочки  | 10  | 0  | 10  | 0  |
| -на стафилококк  | 10  | 0  | 10  | 0  |
| -на патогеннуюфлору  | 10  | 0  | 10  | 0  |
| -на яйцагельминтов  | 10  | 0  | 10  | 0  |