**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. | Централизованное  Питьевая 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. | Да  Нет  Нет |
| 5. | Водоотведение  - централизованное  -в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочие. | Да  Нет  Нет  Нет |
| 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 – 1  Варочный котел – 1  Шкаф 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   кухонной  посуды | Нет |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска | Дата ввода в эксплуатацию | % изношенности |
| Электрическая плита с духовым шкафом  Электрическая плита с жарочным шкафом | 1  1 | 2010  2011 | 2010  2011 | 30 % |
| Система вентиляции | 1 | 2010 | 2010 | 30% |
| Водонагреватель  Водонагреватель ТЕРМАКС | 1  1 | 2012  0000 | 2012  2014 | 30 % |
| Стол производственный | 2 | 1985 | 1985 | 30 % |
| Стол для готовой продукции | 1 | 1985 | 1985 | 30 % |
| Весы механические  Весы электронные  Весы электронные  Весы электронные | 1  1  1  1 | 1983  2014  2015  2019 | 2007  2014  2015  2020 | 90%  0%  0%  0% |
| Холодильник « Бирюса»  Холодильник « Бирюса»  Холодильник « POLAIR»  Холодильник"DaewooFR0064R" | 1  1  1  1 | 2019  2018  2019  2006 | 2020  2018  2020  2006 | 0%  0 %  0%  30% |
| Ларь морозильный FROSTORF200S  Ларь морозильный ITALFROSTCF 500S | 1  1 | 2017  2015 | 2017  2015 | 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 пищеблока  Стирка  спецодежды | нет |  |
| Прачечная ДОУ  Обеспечивает – 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 Маргарита  Валентиновна | 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. №3  Приказ 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: | Завтрака  второго завтрака | 18,00  12,00 |
| 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 патогенную  флору | 10 | 0 | 10 | 0 |
| -на яйца  гельминтов | 10 | 0 | 10 | 0 |