



Утверждено приказом МБДОУ «Сказка»  
от 29.08.2019г. № 111-од

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения**  
**«Сказка» муниципального образования город Ноябрьск**

Адрес 629805 г. Ноябрьск, пр. Мира, дом 43  
Телефон (факс) 34-10-90, 34-10-91  
Проектная вместимость детского сада 120 чел  
Фактически детей 170 воспитанника

**1. В образовательном учреждении имеется:**

№ п/п	Наименование	Да/ нет
1	Пищеблок, работающий на сырье	да

**2. Питание организовано:**

- на базе МБДОУ «Сказка»;
- санитарно- эпидемиологическое заключение имеется.

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

1	Водоснабжение: - централизованное (от сетей населенного пункта); - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие	централизованное
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	ИТП/теплообменник
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	имеется
4	Отопление: - централизованное – от сетей населенного пункта; - выгреб; - локальные очистительные сооружения; - прочие	централизованное

2017 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол- во детей, получающих завтрак	Кол- во детей, получающих 2 – й завтрак	Кол-во детей получающих обед	Кол- во детей, получающих усиленный полдник
	01	02	03	04	05
Всего, в т.ч.	170	170	170	170	170

Примечание:

Завтрак включает: горячее блюдо, бутерброд, горячий напиток.

Второй включает: фрукты или сок.

Обед включает: закуску, первое блюдо, второе блюдо, напиток.

Усиленный полдник может включать : рыбные, мясные, овощные, творожные блюда, салат, горячий напиток с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

#### 4. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Наименование	Да\нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающий детский сад	да	имеется

Поставку продуктов питания осуществляет ОАО «Комбинат общественного питания»

Поставку хлебобулочных изделий осуществляет ИП Гардыш В.С.

Поставку молока осуществляет МУП «Сельскохозяйственный комплекс «Ноябрьский»».

#### 5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Перечислить оборудование		
		Технологическое (плиты, мочные ванны и пр.)	Холодильное (количество единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук
Моечная кухонной посуды	8,4	Стерилизатор ножей СТУ -2 шт; Овощерезка МПР-350М-02 – 2 шт; Шкаф для хлеба ШРХ-6-1 -1 шт; Хлебозрезка электрическая ЯНЫЧАР АХР-300А - 1 шт; Электрокипятыльник АKNЭ-100 - 1 шт; Миксер, блендер BOSCH MFQ 36480 – 1 шт; Протиочно-резательная машина МПР-350М- 2 шт; Плита 6-ти конфорочная ЭП-6ЖШ-01- 2 шт; Сковорода закрытая ЭСК-80-0,27-40- 1 шт; Котел пищеварочный КПЭМ-60/7-1 шт; Жарочный шкаф ШЖЭ -3К-2/1-1 шт; Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ -1 шт; Весы электронные порционные CAS SW-1-20 -9 шт; Весы товарные CAS DB-1Н-200 -3 шт; Миксер планетарный Fimar IP/10F - 1 шт; Машина тестомесильная "Прима-40"- 1 шт; Картофелечистка МОК 300-1 шт; Овоскоп ОН-10- 1 шт; Стеллаж производственный металлический – 6 шт; Стол производственный – 12шт; Стол мучной -2 шт; Полка для сушки посуды – 5 шт; Сушки для досок – 5 шт; Шпилька для гастростомки – 4 шт.	Стол холодильный СХС-60-01- 2 шт; Холодильник Bosch KAN56V45- 4 шт; Шкаф холодильный ШХ-0,5 - 5 шт; Шкаф морозильный СВ 105-S-1 шт; Универсальная кухонная машина УКМ-07-1 шт; Мясорубка Panasonic МК - G1800PWTQ 1 шт; Шкаф холодильно-морозильный СС214-S- 1 шт; Машина холодильная моноблочная POLAIR – 3 шт.	имеется
Подсобное помещение	5,4			
Раздаточная	5,0			
Горячий цех	27,6			имеется
Холодный цех	7,7			имеется
Коридор	17,8			
Помещение для обработки куриных яиц	4,6			имеется
Кладовая суточного запаса	5,0			
Цех вторичной обработки овощей	5,2			имеется
Мучной цех	12,6			имеется
Мясо-рыбный цех	11,2			имеется
Разгрузочная	5,5			
Кладовая хранения консервации	4,5			
Кладовая уборочного инвентаря	3,7			имеется
Цех для первичной обработки овощей	9,1			имеется
Кабинет технолога	8,1			
Коридор	6,3			есть
Помещение персонала	4,0			есть
Кладовая сухих продуктов	4,4			
Место под сборные холодильные камеры	29,5			
Гардероб персонала кухни	8,3		Металлические шкафы, банкетка	имеется

#### 6. Характеристика складских помещений пищеблока

№ п/п	Наименование	Площадь	Оборудование
1	Кладовая сухих продуктов	4,4	Стеллаж металлический, стол, весы
	Место под сборные холодильные камеры	29,5	Машина холодильная моноблочная POLAIR – 3 шт
	Кладовая хранения консервации	4,5	Шкаф холодильный ШХ-0,5 Холодильник Bosch KAN56V45

--	--	--	--

## 7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Наименование	Площадь	Оборудование
Гардероб персонала	8,3	Шкафы металлические, банкетка, Сушилка для рук G-teg 8809 PW
Сан. узел для сотрудников пищеблока	1,9	Сантехническое оборудование
Душевая для сотрудников пищеблока	1,6	Душевая кабина

## 8. Штатное расписание

Наименование	Кол-во ставок	Ук –ность	Квалифицированный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной медицинской книжки
Шеф повар	1	1	5	5	имеется
Повар	2	2	4	13	имеется
Кухонный рабочий	2	2	-	5	имеется
Кладовщик	1	1	1	5	имеется
			-		
Грузчик	1	1	-	5	имеется
Технолог по питанию	1	1	-	7	имеется

Персонал пищеблока входит в штатное расписание МБДОУ «Сказка»

## 9. Питание детей в дошкольном учреждении

ОРГАНИЗОВАНО/ НЕОРГАНИЗОВАНО (нужное подчеркнуть).

## 10. Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да\нет)

-да

## 11. Наличие нормативно – технической документации и технологических карт

-да

## 12. Стоимость питания.

1	Сумма, выделенная на питание воспитанников из окружного бюджета	0,00
2	Сумма, выделенная на питание воспитанников из муниципального бюджета	1916839,00
3	Родительские средства	1542252,61
4	Стоимость питания детей до 3 лет (за 1 день)	174.54
5	Стоимость питания детей с 3 до 7лет (за 1 день)	208.82

13. В дошкольном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд проводится/ не проводится (нужное подчеркнуть).

## 13. Производственный контроль

Исследуемый материал	Показатели	Кратность сейчас	Из них не соответствует гигиеническим нормам
<b>Пищеблок:</b> - смывы (с объектов внешней среды, посуда, разделочный инвентарь, руки персонала) - овощной цех, овощехранилище.	- БГКП;  -Гельминты  - На псевдотуберкулез	2 раз в год по 10 смывов;  2 раза в год по 5 смывов;  2 раз в год по 5 смывов;	Нет

Готовая продукция (блюда)	- Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	2 раза в год по 3 пробы;	Нет
Вложение продуктов	- Содержание основных питательных веществ и калорийность/ обеда или завтрака/ КТО (качество термической обработки) - Эффективность термической обработки. - Содержание аскорбиновой кислоты. Вложение продуктов в соответствии с меню –раскладкой.	1 раз в год;  1 раз в год (2 полугодие); Постоянно;  2 раза в год по 1 пробе; Ежедневно	Нет
Помещение пищеблока	- Микроклимат: температура, относительная влажность и скорость движения воздуха - Искусственная освещенность - Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	2 раза в год – 5 точек  5 точек Постоянно  Постоянно	Нет
Вода питьевая на пищеблоке (столовой)	-Микробиологический анализ	2 раза в год - разводящая сеть холодное водоснабжение	Нет
Проверка температуры воздуха внутри холодильника, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	- Температура воздуха	Постоянно	Нет
Проверка качества поступающей продукции	- Документальная. - Органолептическая. - Хранение, реализация	Постоянно	Нет
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки	- Соблюдение сроков - Гигиеническая подготовка	Согласно графика – 1 раз в год (сотрудники пищеблока, помощники воспитателей) Согласно графика – 1 раз в 2 года (остальные сотрудники)	Нет
Прохождение медицинских осмотров	- Соблюдение сроков	Согласно графика – 1 раз в год (все сотрудники)	100%

Учебно-воспитательные помещения (групповые) и др.  30% от помещений	-Микроклимат: температура, относительная влажность и скорость движения воздуха -Освещенность	1 раз в год - 10 точек  15 точек;	Нет
Помещение медицинского кабинета	- Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно	Нет
Прачечная	-Микроклимат: температура, относительная влажность -освещенность.	1 раз в год: 2 точки – по 2 замера на каждую  1 раз в год: 2 точки – по 3 замера на каждую	Нет
Помещение прачечной	- Качество и своевременность уборки, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно	
Территория МБДОУ, игровые площадки, песочницы	- Почва на - микробиологическое -санитарно-химическое -паразитологическое -радиологическое загрязнение	1 раз в год в теплый период 1 проба почвы на микробиологический показатель  1 проба на паразитологический показатель.	
Санитарно-гигиеническое обучение: - сотрудники пищеблока; - помощники воспитателей; - остальные сотрудники		1 раз в год - (12 человек);  1 раз в 2 года (29 человек)	100%

**Производственный контроль утвержден приказом МБДОУ «Сказка» от 11.11.2019г № 165-од « Об утверждении производственного контроля на 2020 год»**

**14. Договор на дератизацию (№, дата)** 1924уч/19 от 26 мая 2019 года

**15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов ( №, дата, название предприятия)** 843уч/19 от 14.02.2019 года МУП « Ноябрьскспецавтотранс»