

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая МКДОУ
«Детский сад с. Бурдеки»
У. А. Шарипова



02.09.2019г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с. Бурдеки».
Адрес РД Сергокалинский район село Бурдеки, улица Бурдекинская дом №44.
Телефон 8 960 412 16 22.
Электронный адрес umuriza.sharipova@yandex.ru
Расчетная вместимость детского сада 18
Фактически детей: 31

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая - дотоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	-
3.	Раздаточная	да
4.	Буфет	-
5.	Помещение для приема пищи	-
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-

2. Питание организовано на базе МКДОУ «Детский сад с. Бурдеки», санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - от сетей населенного пункта;	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	-
4.	Отопление - Централизованное	да
5.	Водоотведение - Централизованное	да
6.	Вентиляция (механическая)	-

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт детского сада	-	-
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей МКДОУ	-	-
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	-	-
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего МКДОУ	-	-
5.	Специализированный транспорт отсутствует	-	-

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения
Горячий цех	20,0 кв м	Плита 4-х конф.	2		
		Мойка 1-х секц	1		
		Весы	1		
		Морозильная камера для хранения кур	1		
		Шкаф для посуды	1		
		Столы самодельные	4		
		Шкаф для хлеба	1		
Холодный цех	15,0 кв.м	Столы самодельные	1		
		Холодильник для хранения яиц, масло сливочного	1		
		Морозильная камера для хранения мяса	1		
		Шкаф	1		
Мясо-рыбный цех	Нет	Стол производственный	-		
		Шкаф холодильный	-		
		Мойка 2-х секц	-		
		Мясорубка	-		
		Колода для разрубка мяса	-		
Овощной цех	Нет	Машина овощерезательно-протирачная	-		
		Машина	-		

		картофелеочистительная			
		Машина протирачно-резательная	-		
		Стол производственный	-		
		Шкаф холодильный	-		
		Мойка 2-х секц	-		
Мучной цех	Нет	Шкаф для хлеба металлический	-		
		Мойка 2-х секц	-		
		Стол кондитерский	-		
		Стол производственный	-		
		Хлеборезка	-		
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Нет	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	-		
		Стол производственный	-		
		Стеллаж производственный	-		
		Полка металлическая для посуды	-		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	-		
Склад для хранения овощей	8,0 кв. м	Контейнер для хранения и транспортировки овощей			
		Стеллажи			
		Весы			
Склад для хранения сыпучих продуктов	8,0 кв. м	Стеллажи	2		
		Подтоварники	3		
		Весы	1		

6. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	1			Имеется
Рабочих	1	1			Имеется

кухни/помощники повара					
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы					

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Работники МКДОУ «Детский сад с. Бурдеки»	да	2

8. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем работниками пищеблока МКДОУ «Детский сад с. Бурдеки» с предварительным накрытием (кол-во детей) кем работниками пищеблока через раздачу (кол-во детей) 31

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2019-2020годы)

№ п/п		П
1	Программа по питанию	
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении	
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад с. Бурдеки» «О назначении ответственного за написания меню» «О назначении ответственного за отбор проб»	
4	Двухнедельное меню	
5	Ежедневное меню	
6		
7	Накопительная ведомость	
8	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	
9	График дежурства работников	
10	Журнал скоропортящейся продукции	
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	

12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	
14	ДРУГОЕ	

10. Финансирование организации питания

Стоимость: завтрака	завтрака	60р
	второй завтрак	
	обеда	
	полдника	

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

12. Лабораторный контроль:

		2019 г.		2020 г.		2021 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети		соответствует				
	-по санитарно-химическим показателям		соответствует				
	-по микробиологическим показателям		соответствует				
2.	Готовые блюда						
	-по санитарно-химическим показателям		соответствует				
	-по микробиологическим показателям		соответствует				
	-на калорийность и полноту вложения		соответствует				
	-на вложение витамина «С»		соответствует				
3.	Смывы						
	-на наличие кишечной палочки		соответствует				
	-на стафилококк		соответствует				
	-на патогенную флору		соответствует				
	-на яйца гельминтов		соответствует				