

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ ЦРР д/с №11 «Малыш»
_____ А.Г.Дроздова
« 03 » сентября _____ 2018 года

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МБДОУ ЦРР Д/С №11 «МАЛЫШ»

Адрес - Патриса Лумумбы, 51
Телефон: 3-09-59, факс 3-22-92
Электронный адрес- E-mail:ds11-malish@yandex.ru
Расчетная вместимость ДОУ
Фактически детей: - 118

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Помещение для приема пищи	да

2.Питание организовано на базе

Наименование организации: МБДОУ ЦРР д/с № 11 «Малыш»
Юридический адрес организации: г.Лермонтов, ул.Патриса Лумумбы, 51.
Санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное	централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	ТЭЦ, централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	-
4.	Отопление	ТЭЦ

	- централизованное	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное	ГВК централизованное
6.	Вентиляция (механическая)	В наличии

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется

5.Характеристика пищеблока образовательной организации:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал в группах		Столы обеденные	6-ти местные	2010	Август, 2010		
		Стулья	116	2010	Август, 2010		
Туалетные комнаты в группах		Раковины для мытья рук	22	2008			
		Рукосушители	5	2009	2009		
Горячий цех		Плита 4-х конф.	1	2009			
		Плита 6-конф.с духов.	1	2008	Август, 2009		
		ПЛИТА 5-КОНФ		2007	АВГУСТ 2010		
		Сковорода	-				
		Зонт вентиляционный	3		2010		

		Пароконвектомат		-	-		
		Мясорубка УKM-10	1	2008	2010		
		Зонт вентиляционный	-				
		Шкаф жарочный электрический	1	2008	2010		
		Измельчитель овощей «ГАММА-5А»	1	2007	2010		
		Столы производственные	3	2009	2010		
		Тестомес	-				
		Весы электронные	1	2008	2010		
		Холодильник для проб	1	1984	1985		
		Холодильник для молочной продукции	1	2006	2009		
		Стол для хлеба	1	2010	2010		
		Хлеборезка	-				
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2010	Август, 2010		
		Подставки под кухонный инвентарь	3	2010	2010		
Холодный цех		ТАРА для обработки яиц	5	2010	2010		
		Стол	1	2010	2010		
		Холодильник	1	2010	2010		
		Сито для обработки яиц	1	2010	2010		
		Стол	1	2010	2010		
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010		
		Мойка 2-х секционная	2	2010	2010		
		Стеллаж	1	2010	2010		
		Мясорубка МИМ-105	1	1966	1966		
		Весы электронные	1	2008	2010		
		Холодильник для С.П.	1	2008	2010		
		Полка для разделочных досок	-				1
		Мойка 2-х секц	1	2010	2010		
	Стол	1	2010	2010			

		Весы	-				
		Измельчитель овощей ГАММА-5АМ	1	2007	2010		
		Картофелечистка	-				1
Цех для мытья посуды		Мойка для кухонного инвентаря 2х секц	3				
		Полка для крышек	-				2
		Стеллаж для хранения кухонной посуды и инвентаря	2	2010	2010		
		Полка для разделочных досок	-				
		Посудомоечная машина	-				1
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	3	2009	2010		
		Шкаф холодильный	1	2009	2010		
		Морозильник для рыбы	1	2007	2010		
		Холодильник для мяса	1	2003	2010		
		Весы товарные электронные	1	2008	2010		
		Стеллажи	3	2009	2010		
Склад для сыпучих продуктов		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2011	2011		
		Весы электронные для сыпучих продуктов	1	2008	2010		
		Весы электронные для молочных продуктов	1	2008	2010		

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан .узел для сотрудников пищеблока	1,4	Унитаз, раковина, рукосушитель
Гардеробная персонала	3	Шкаф металлический для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	1,1	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	прачечная ДОО	1-

7.Штатное расписание:

№ п /п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	3,4	1-3	В наличии
Подсобный рабочий на пищеблоке	1	1	-	1-3	В наличии

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Образовательного учреждения	да	3

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2015 ,2016, 2017 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	в наличии
2	Положение об организации и порядке питания в ДОО.	В наличии от 01.09.2017г.

3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии»	Полное наименование дата и номер приказа Приказ № 58/1 от 03.09.18г. «О создании бракеражной комиссии».
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии, сменный
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	в наличии
6	График питания в ДОУ	в наличии
7	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	1.Контроль за организацией питания в ДОУ – СЕНТЯБРЬ, ЯНВАРЬ, АПРЕЛЬ
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	ФГБУЗ ЦТ и Э № 101 ФМБА России по г. Лермонтову
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	в наличии
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	в наличии

10. Финансирование организации питания

Стоимость дня питания	Средняя стоимость дня питания сад - <u>83</u> рублей	
	Средняя стоимость дня питания ясли – <u>80</u> рублей	

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

12. Лабораторный контроль:

		2016 г.		2017 г.		2018 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						
	-по санитарно-химическим показателям	1 раз в год	-	1 раз в год	-	1 раз в год	
	-по микробиологическим показателям	2 раза в год	-	2 раза в год	-	2 раза в год	

2.	Готовые блюда						
	-по санитарно-химическим показателям	1 раз в квартал	-	1 раз в квартал	-	1 раз в квартал	
	-по микробиологическим показателям	1 раз в квартал	-	1 раз в квартал	-	1 раз в квартал	
	-на калорийность и полноту вложения	1 раз в год	-	1 раз в год		1 раз в год	
	-на вложение витамина «С»						
3.	Смывы						
	-на наличие кишечной палочки	10	-	10	-	10	
	-на стафилококк	10	-	10	-	10	
	-на патогенную флору	10	-	10	-	10	
	-на яйца гельминтов	10	-	10	-	10	

13. Договор № 6 на проведение работ по профилактической дезинфекции от 29.01.2018г. МУП «Чистый город»

14. Договор № 10 на оказание услуг бюджетным организациям от 29.01.201г.г. «Услуги по сбору, использованию, обезвреживанию и размещению отходов».