

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель МКДОУ № 22

О.Ю. Татарова



подпись

ПАСПОРТ

пищеблока общеобразовательного учреждения Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 22 «Родничок»

Адрес 357867 Ставропольский край Курский район с. Серноводское, ул. Октябрьская 1

Телефон 8(87964)5-24-14

Электронный адрес tatra.76@mail.ru

Расчетная вместимость ДОУ 75

Фактически детей: 78

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания наименование организации Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 22 «Родничок»

юридический адрес организации 357867 Ставропольский край Курский район с. Серноводское, ул. Октябрьская 1

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

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.	Собственная скважина учреждения;
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электронагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да (собственная котельная)
5.	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Выгреб
6.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Обеденный зал		Столы обеденные	16	2017		0%	
		Стулья	82	2017		0%	
		Раковины для мытья рук	6	2017	2017	0%	
		Рукосушители ит.д.	0				
Линия раздачи		Мармит 1-х блюд	0				
		Мармит 2-блюд	0				
		Мармит для столовых приборов и подносов	0				
		Прилавок нейтральный	0				
Горячий цех		Другое					
		Плита 4-х конф.	0				
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2017	2017	80%	
		Котел пищеварочный	0				
		Сковорода	2	2017	2017	90%	3
		Зонт вентиляционный	1	2017	2017	90%	1
		Пароконвектомат	1	2017	2017	90%	
		Водоумягчитель	0				
		Зонт вентиляционный	0				
		УКМ	2				
		или МПР-350-М	1	2017	2017	90%	
		Столы производственные	6	2017	2017	90%	
		Тестомес	0				
		Весы электронные	1	2017	2017	0%	
		Холодильник для проб	1	2017	2017	80%	
		Миксер 10-20л	0				
Тележка сервировочная	0						
Тележка для сбора	3	2017	2017	80%			

		грязной посуды					
		Стол для хлеба	1	2017	2017		
		Хлеборезка	0				
		Шкаф или полка для хранения хлеба	0				
		Слайсер	0				
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2017	2017	90%	
		Полки настенные (размеры соответств.длине стола)	0				
Помещение для обработки яйца		Мойка2-хсекционная	1	2017	2017	90%	
		Стол	1	2017	2017	90%	
		Шкаф холодильный	0				
		Овоскоп	0				
Мясорыбный цех		Стол	1	2017	2017	90%	
		Мойка 1-секц.	0				
		Мойка 2-х секц	0				
		Стеллаж	0				
		Мясорубки	2	2017	2017	90%	
		Весы электронные	1	2017	2017	90%	
		Шкаф холодильный	0				
		Полка для разделочных досок	1	2017	2017	90%	
Овощной цех		Мойка2-х секц	1	2017	2017	90%	
		Стол	1	2017	2017	90%	
		Полка	0				
		Весы	0				
		Стеллаж	0				
		Картофелечистка	0				
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2017	2017	90%	
		Полка для крышек	1	2017	2017	90%	
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	2	2017	2017	90%	

Цех для мытья посуды	Стол для сбора отходов	0				
	Стол предмочный	0				
	Посудомоечная машина	0				
	Стол раздаточный	0				
	Водоумягчитель	0				
	Зонт вентиляционный	0				
	Стеллажи или полки для сушки посуды	0				
	Стеллажи или полки для хранения посуды	0				
	Ванна моечная 2-х секц.	6	2017	2017	90%	
	Ванна моечная 3-х секц.	0				
	Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	0			
Водонагреватель проточный	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество)	0				
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	0				
	Стеллажи	0				
	Подтоварники	0	2017	2017	90%	
Склад для сыпучих продуктов	Стеллажи	1	2017	2017	90%	
	Подтоварники	0				
	Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2017	2017	90%	
Загрузочная	Подтоварник	0				

продуктов		Весы товарные электронные	0				
Складские помещения отсутствуют			Маленький склад				

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	Нет
Гардеробная персонала	0	нет
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	нет
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	да	Прачечная, машинист по стирке белья, машинка автомат.

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1,5	да	3	18	Да/да
Рабочих кухни/помощники повара	0	нет	0	0	0
Официантов	0	0	0	0	0
Других работников пищеблока/ завхоз	0	0	0	0	0
Технических работников/ уборщицы	0,25	нет	0	3	да

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	ДОУ	да	1,5
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	0	0

9. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем МДОУ № 22

с предварительным накрытием (78 детей) кем помощниками воспитателей

через раздачу (кол-во детей) _____

10. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт (2020, 2021 годы)

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	Программа «Здоровое питание» утверждена заведующим МКДОУ № 22 Пр. № 12 от 16.04.2021г.
2	Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении	Положение об организации питания МКДОУ № 22 .Утверждена заведующим МКДОУ № 22. Пр. № 13 от 16.04.2021г.
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания ДОУ»	Пр. № 8 от 26.02.2021 «О создании бракеражной комиссии» Пр № 13 от 16.04.2021 «Об организации питания МКДОУ № 22»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении	Приказ № 10 от 30.01.2020г.
7	Программа здоровое питание дошкольников	Приказ № 12 от 16.04.2021г.
10		
11	Наличие согласованного с руководителем доу цикличного меню	Имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	Имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	От 18.02.2021г. «Программа производственного контроля»
14	ДРУГОЕ	

11. Финансирование организации питания

	Стоимость питания в МДОУ № 22	63р.
1.	Сум	
	1 -4 класс	
	5-11 класс	
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	
	1 -4 класс	
	5-11 класс	
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1-4 класс	
	5-11 класс	

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

13. 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	3		3		0	
	-по санитарно-химическим показателям	0		1		0	
	-по микробиологическим показателям	3		4		0	
2.	Готовые блюда	6		8		0	
	-по санитарно-химическим показателям	0		0		0	
	-по микробиологическим показателям	0		6		0	
	-на калорийность и полноту вложения	0		1		0	
	-на вложение витамина «С»	0		1		0	
3.	Смывы						

-на наличие кишечной палочки	30		35		0	
-на стафилококк	0		0		0	
-на патогенную флору	0		0		0	
-на яйца гельминтов	0		20		0	

14. Договор на дератизацию № 538845 дата 29.12.2020г. Центр санэпидекартисзы и дезинфекции

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№ М-057623 от 01.01.2021, ООО Жилищно-коммунальное хозяйство)