

Паспорт пищеблока

Бюджетное дошкольное образовательное учреждение муниципального
образования Динской район «Детский сад общеразвивающего вида №14»

Адрес : 353210, Краснодарский край ,Динской район, ст. Новотитаровская,
ул. Ленина, 194.

Телефон: 8(861-62)43-3-30

Электронный адрес: berdykova2010@mail.ru

Проектная мощность: 118

Фактически детей: 226

Руководитель образовательной организации: Бердюкова Ирина
Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: Арустамян Анжелика
Арменаковна

Численность педагогического коллектива: 20

Количество групп по уровням образования: 1 младшая, 2 младшая,
средняя, старшая, подготовительная группы.

Количество посадочных мест 144

Площадь обеденного зала – нет

№ п/п	Классы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.
1	1 младшая группа	1	21
2	2 младшая группа	1	20
3	2А Средняя группа	1	24
4	2Б Средняя группа	1	22
4	3А Старшая группа	1	24
5	3Б Старшая группа	1	25
6	4АПодготовительная группа	1	20
7	4Б Подготовительная группа	1	22
	Всего по детскому саду		226

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/нет
1.	Пищеблок, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфобрикатах)	Нет
3.	Столовая-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения (выгребная яма)
вентиляция помещений	комбинированная

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	Да
2	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего ДОУ	Да

4. Характеристики пищеблока:

Пищеблок имеет площади – 40,1 м²

Зонирование

Набор помещений	Наименование оборудования	Количество
Овощной цех	Моечная ванна для овощей	2 шт
	Раковина для мытья рук	1 шт
	Стол для овощей	1 шт
	Холодильник среднетемпературный	1 шт

	Подставки под кухонный инвентарь (тазы)	
Горячий цех	Плита электрическая 6-ти конф. С жарочным духовым шкафом	1 шт
	Духовой шкаф	1 шт
	Зонт вытяжной	2 шт
	Стол готовой продукции	1 шт
	Стол рабочий	1 шт
	Тестомес	1 шт
	Шкаф для хлеба	1 шт
	Моечная ванна	1 шт
	Раковина для рук	1 шт
	Стеллаж для готовой продукции	1 шт
	Подставки под кухонный инвентарь(противни)	2 шт
Мясной цех	Моечная ванна	3 шт
	Раковина для рук	1 шт
	Морозильный ларь	1 шт
	Холодильник среднетемпературный	1 шт
	Стол для разделки мяса	1 шт
	Стол для разделки рыбы	1 шт
	Мясорубка	1 шт
	Подставки под кухонный инвентарь	2 шт
	Водонагреватель	1 шт
Склад для хранения скоропортящихся продуктов, для сыпучих продуктов	Холодильник среднетемпературный	2 шт
	Морозильный ларь	1 шт
	Стеллаж для сыпучих продуктов	1 шт
Зона обработки яиц	Ёмкость для обработки яиц	3 шт
	Миска	1 шт
	Сетка	1 шт
Моечная	Моечная ванна	2 шт
	Раковина для рук	1 шт
	Стеллаж для посуды	2 шт
	Стол для чистой посуды	1 шт

5. Штатное расписание

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Повар	2	2		1 повар-9л.11м. 2 повар-16л.2мес.	Да
Рабочих кухни/помощник повара	-	-	-	-	да

6. Персонал пищеблока входит в штатное расписание

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательное учреждения	Да

7. Питание детей в общеобразовательном учреждении:

Организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет)-Да

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

8. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Приказ о назначении ответственного за организацию питания	Приказ №4 ОД от 09.01.2024г
2	Приказ об организации питания и создании бракеражной комиссии	Приказ №3 ОД от 09.01.2024г
3	Положение об организации питания	Приказ №5 ОД от 09.01.2024г
4	Положение о бракеражной комиссии	
5	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
6	Наличие согласованного с территориальным	Да

	органом Управления Роспотребнадзора примерного (циклического) меню	
7	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Да
8	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Да
9	Наличие должностных инструкций	От 24.01.2023г. Должностная инструкция повара

**9. В общеобразовательном учреждении «С» - витаминизация
готовых блюд.**

Проводится/не проводится (нужное подчеркнуть)

10. Договор на дератизацию

ООО фирма «Профилактика» Договор № 121 от 23.01.2024г.

11. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов

АО «Мусороуборочная компания» Договор № 19779/Т-СП от 24.01.2024г

Заведующий БДОУ МО

Динской район «Детский сад №14»



Бердюкова И.В.