

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий АМДОУ МО
Динской район «Детский сад № 2»

Т.Д. Кастарнова
«19» января 2024 г.



ПАСПОРТ

пищеблока автономного муниципального дошкольного
образовательного учреждения
муниципального образования Динской район
«Детский сад №2»»

2024г.

ПАСПОРТ

пищеблока автономного муниципального дошкольного образовательного учреждения муниципального образования Динской район

«Детский сад №2»»

Адрес ОУ: Краснодарский край, Динской район, ст. Динская, ул. Красная, 158/2

Телефон 8 (964)923-00-36

Расчетная вместимость детского сада 350 воспитанников

Фактически детей 407 воспитанников

Педагогический коллектив 30 человек

1. В общеобразовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет) нет

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

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

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

№ п/п		Примечание
1.	Водоснабжение централизованное от сетей населенного пункта; собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Да Нет Нет Нет Нет Нет Нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Электроводонагреватель ЭВАД-50/1,6М
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет

4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная	Да Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - септик во дворе детского сада	Да Нет Нет Нет Нет
6.	Вентиляция (механическая)	Да

4.Для перевозки продуктов питания используется:

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

5. Характеристика пищеблока дошкольного учреждения:

Набор помещений	Площадь, м ²	Перечислить оборудование				
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук	Иное оборудование (указать)/ кол-во посадочных мест	Отсутствует необходимое оборудование (указать какое)
Раздаточная	17,9	-	-	1	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом СРОБ 7/6 ПНТ-М 700*600 мм – 2 шт.	
Горячий цех	99,4	Котёл пищеварочный электр. КПЭМ-10 – 1 шт., 2019 г Пароконвектомат PIRON PF 1410 EXPLORA LT – 1 шт., 2020 г. Сковорода электрическая СЭП-0-1 шт., 2020 г.	Шкаф среднетемпературный RO.5-S(710*880*220 0мм) – 1 шт. 2019 г.	2	Овощерезка Robot Coupe CL30 BISTRO – 1 шт., 2020 г. Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом – 10 шт. Стол холодильный среднетемпературный – 1 шт. 2020 г.	

		Плита электрическая 4х конф. Без жар.шкафа ПЭП-0,48- 01 – 1 шт., 2020 г. Печь конвекционная ПК-4-400/600 – 1 шт, 2020 г. Котёл пищеварочный электр. КПЭМ-100/9 – 1 шт., 2020 г. Ванна моечная с раб.поверх. ПРОФИ левое распол. ёмкос.СРО12/7ПНТ+В МОц1-500П – 6 шт.			Подставка под пароконвектомат ПМК— 2 шт. 2019 г. Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П16/12 1600*1200*350мм жироулавитель – 4 шт. 2019 г. Весы настольные – 1 шт, 2019 г. Машина тестомесильная Resto ITALIA – 1 шт., 2019 г. Полка кухонная настенная закрытая ПКЗМ-4 шт.	
Мясорыбный цех	27,7	Ванна моечная цельнотянутая ПРОФИ ВМОц 1- 500ПНТ– 2 шт. Мясорубка настольная МИМ-1 шт.,2020 г. Фаршемешалка AIRNOT MME-20 – 1 шт., 2020 г.	Ларь морозильный v=380л F400S 1200*600*840 мм- 1 шт.,2020г. Шкаф среднетемпера турный RO.5S 710*680*2200 мм 500л – 1 шт., 2020 г.	1	Полка кухонная настенная закрытая ПКЗ- 800 (800*400*600мм) – 1 шт. Стол разделочный СТАНДАРТ НК с бортом СРОБ-6/7СНК-М 600*700мм – 4 шт. Весы настольные – 1 шт.,2020 г. Тумба для рубки мяса -1 шт.	
Овощной цех вторичной обработки	9,6	Овощерезка Robot Coupe CL30 BISTRO – 1 шт., 2020 г. Ванна моечная цельнотянутая ПРОФИ ВМОц 1- 500ПНТ 1700*700*870мм – 2 шт.	Шкаф среднетемпера турный RO.5-S (710*680*2200 мм 500л)- 2 шт., 2019 г.	1	Полка кухонная настенная закрытая ПКЗМ- 1200(1200*400*600мм) – 2 шт, Стол разделочный стандарт НК с бортом СРОБ -10/6НК-М – 2 шт. Весы маленькие – 1 шт, 2019 г. Бойлер Ariston – 1 шт.,2019 г.	
Помещение холодильников	12,2	Шкаф низкотемпературный FO.7 S (710*880*2200мм 700л. до -18) – 8 шт.,2020 г.		1		
Хозяйственная кладовая	5,6	Слайстер Hurakan HKN- HM220(420*380*340) нож 220 мм 0,12 кВт – 1 шт, 2020 г.		1	Стеллаж ПРОФИ СКН- 15/5С5П-01 – 2 шт.	
Подсобное помещение	5,6			1	Тележка сетчатая с полками д/белья ТСП- 500 – 1 шт. Стеллаж ПРОФИ СКН- 15/5С4П-01 1500*500*1850мм нерж.- 1 шт.	

Овощной цех первичной обработки	11,00	Ванна моечная с раб. поверх. ПРОФИ правое расположение ёмк. СРО 12/7ПНТ+ВМОц1- 500П – 2 шт. Картофелечистка PASOUINI PSP700NM – 1 шт., 2019 г.		1	Полка для кухонных досок ПКНД-9НЕРЖ (600*350*280мм) – 2 шт. Подтоварник ПМК-6/6 600*500*300мм – 2 шт. Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом СРОБ-12/6 отверстие для сбора ост. пищ. – 2 шт.	
Кладовая возвратной тары	5,6	Ванна моечная СТАНДАРТ ЦК M1560*800*870мм – 1 шт.		1	Бойлер ЭВАД 50 – 1 шт., 2019 г. Стеллаж СТАНДАРТ СКК-9/4 СНК-С 900*400*1850 – 2 шт.	
Моечная кухонной посуды	14,3	Машина посудомоечная MACH MLP*950 (600*690*860мм) – 1 шт., 2019 г. Котломойка Стандарт НК с бортом 100*700*870мм – 1 шт., 2020 г. Стерилизатор ножей – 1 шт., 2019 г.		1	Стол разделочный СТАНДАРТ НК с бортом СРОБ 12/6СНК- 2 шт. Стеллаж ПРОФИ СКК- 9/4 СНК-С 900*400*1850мм – 2 шт. Тележка официанская ТОН-2-01 нерж. 2полки разбор. – 1 шт.	
Помещение нарезки хлеба	6,1	Хлебозрезка Hursksn HKN- PICO12(650*660*760м м) 1 шт., 2020 г.		1	Полка кухонная настенная закрытая ПКЗ- – 1 шт. Стол разделочный СТАНДАРТ НК – 1 шт.	

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

Наименование помещения		Площадь	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад хранения овощей	9,0 м ²	Стеллаж СТАНДАРТ СКК-10/5 СНК-С Подтоварник ПМН-1200*600*300мм нерж. Бойлер ЭВАД 50/1 бл Поддон моющий Весы напольные
2.	Кладовая суточного запаса	8,5 м ²	Стеллаж ПРОФИ СКН-12/5С4П-01 1200*500*1850мм нерж. Шкаф для раздевалок ПРАКТИК Стандарт LS 21-60 Шкаф среднетемпературный RO.5- S(710*68/0*2200мм 500л).
3.	Кладовая сыпучих продуктов	7,5 м ²	Стол разделочный СТАНДАРТ НК с бортом СРОБ-8/6СНК-М Стеллаж ПРОФИ СКН-12/5С4П- 011200*500*1850мм нерж. Подтоварник ПМН-1000*600*300мм. Весы настольные

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Наименование помещения	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	8,2 м ²	Унитаз, душ
Гардеробная персонала	12,1 м ²	Раковина для мытья рук, шкафы для одежды, стол, стулья
Душевые для сотрудников пищеблока	-	-

Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	-	-
---	---	---

8.Штатное расписание:

Наименование должности	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Шеф – повар Повар	1 4	1 4	5р 4р 4р 5р 5р	5 7 5 9 2	да
Рабочих кухни/помощники повара	4	4		3 года	да
Официантов	0				
Других работников пищеблока/посудомойщицы	0				
Технических работников/уборщицы	0				

9. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Детские сады	Да
2.	Комбината дошкольного питания	нет
3.	Организации общественного питания, обслуживающего детский сад	нет
4.	ЧП, обслуживающего детский сад/ наименование, № договора	нет

10. Питание детей в дошкольном учреждении: организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- с предварительным накрытием нет
- через раздачу да

11. Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора (да/нет) да

12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт да

Стоимость питания воспитанников			Группы от 1 до 3 (руб.)	Группы от 3 до 8 (руб.)
	Стоимость:	завтрак	19,29	22,31

		второй завтрак	13,60	13,60
		обед	45,93	62,00
		полдник	182,40	207,00
		ужин	2,20	3,85
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из бюджета субъекта федерации (на одного человека)	0	0	
2.	Сумма, выделяемая на питание школьников из муниципального бюджета (на одного человека)	166,95 руб.	195,42 руб.	
3.	Родительские средства (на одного человека), (указать по категориям, если сумма для них отличается):	99,00 руб. Многодетные/малообеспеченные – 49,50 руб. Инвалиды/СВО – бесплатно	111,00 руб. Многодетные/малообеспеченные – 55,50 руб. Инвалиды/СВО – бесплатно	

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

№ группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
3 ранний возраст	8-00	9-45	11-30	15-00	17-25
4 1-ая младшая	8-05	9-50	11-40	15-05	17-30
2 2-ая младшая	8-10	9-55	11-50	15-10	17-35
6 2-ая младшая	8-10	9-55	11-50	15-10	17-35
8 2-ая младшая	8-10	9-55	11-50	15-10	17-35
1 средняя	8-10	10-00	12-00	15-15	17-40
5 средняя	8-10	10-00	12-00	15-15	17-40
9 средняя	8-20	10-00	12-00	15-15	17-40
7 старшая	8-25	10-05	12-10	15-20	17-50
10 старшая	8-25	10-05	12-10	15-20	17-50
11 подготовительная	8-30	10-05	12-20	15-25	18-00
12 подготовительная	8-30	10-05	12-20	15-25	18-00

16. Ответственный за питание в школе (Ф.И.О. должность, № приказа о назначении) Алешина Римма Николаевна, шеф – повар, приказ № 306-ОД от 01.09.2023 г.

17. Договор на дератизацию (№ дата) № 2300198/001 от 09.01.2024 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

18. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (№, дата, название предприятия) №19386/Т-СП от 09.01.2024 г. АО «Мусороуборочная компания»

«19» января 2024г.

Заместитель заведующего по АХР

АМДОУ МО Динской район «Детский сад № 2»



Н.В. Кошман