

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад с. Матвеевка
Хабаровского муниципального района Хабаровского края

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ с. Матвеевка

Н.П. Землянская

Приказ № 400 от 29.11.2024



Паспорт пищеблока

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад с. Матвеевка Хабаровского муниципального района Хабаровского края**

с.Матвеевка, 2024

Общие сведения:

Адрес : Хабаровский край,
Хабаровский район,
проулок Музыкина М.М. дом
1

Телефон: 8 (4212)49-68-38

Расчетная вместимость 110 чел

Фактически детей 116 чел

1. В дошкольном образовательном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Пищеблок, работающий на сырье	Да
2	Пищеблок-догоотовочный (работающий на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи	Нет
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	+
собственная скважина учреждения	
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	
вода привозная	
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	+

собственная котельная	
водонагреватель	
наличие резервного горячего водоснабжения	+
3. Отопление	
централизованное	+
собственная котельная и пр.	
4. Водоотведение	
централизованное	
выгреб	
локальные очистные сооружения	
прочие	+
5. Вентиляция	
естественная	
механическая	+

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт ДОУ	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей ДОУ	НЕТ
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	ДА
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего ДОУ	НЕТ
5	Специализированный транспорт отсутствует	НЕТ

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)

Раздаточная зона		Стол производственный пристенный с бортом	2	2022	2023	0	
		Хлеборезка	1	2022	2023	0	
		Шкаф распашной для хлеба	1	2022	2023	0	
		Облучатель бактерицидный	1	2022	2023	0	
			-				
Горячий цех		Рукомойник	1	2022	2023	0	
		Стол производственный кондитерский	1	2022	2023	0	
		Котел пищеварочный	1	2022	2023	0	
		Ванна моечная одноконсекционная	2	2022	2023	0	
		Стол производственный пристенный с бортом	5	2022	2023	0	
		Мясорубка электрическая производственная	1	2022	2023	0	
		Кипятильник проточный	1	2022	2023	0	
		Подставка под электромеханику	1	2022	2023	0	
		Весы настольные	2	2022	2023	0	
		Универсальная кухонная машина	1	2022	2023	0	
		Сковорода электрическая	1	2022	2023	0	
		Плита электрическая четырехконфорочная	1	2022	2023	0	
		Плита электрическая двухконфорочная	1	2022	2023	0	
		Модуль нижний	5	2022	2023	0	
		Рабочая поверхность кухонная	5	2022	2023	0	
		Зонт приточно-вытяжной островной коробчатый	1	2022	2023	0	
		Пароконвектомат	1	2022	2023	0	
		Подставка под	1	2022	2023	0	

		пароконвектомат					
		Зонт вытяжной встраиваемый	1	2022	2023	0	
		Стерилизатор для ножей	1	2022	2023	0	
					2023		
Холодный цех		рукомойник	1	2022	2023	0	
		Ванна моечная односекционная	1	2022	2023	0	
		Стол производственный пристенный с бортом	4	2022	2023	0	
		Холодильный шкаф однокамерный	2	2022	2023	0	
		Весы настольные	1	2022	2023	0	
		Машина овощерезательная	2	2022	2023	0	
		Стерилизатор для ножей	1	2022	2023	0	
		Облучатель бактерицидный настенный	1	2022	2023	0	
Доготовочный цех	НЕТ	Стол производственный					
		Шкаф холодильный среднетемпературный					
		Шкаф холодильный низкотемпературный					
		Моечная ванна					
		овощерезательная машина с протирочной насадкой и мясорубка для готовой продукции					
		овощерезательная машина и мясорубка для сырой продукции					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Мучной цех	НЕТ	Стол производственный					
		Тестомесильная машина					
		Пекарский шкаф					

		Стеллаж кухонный					
		Моечная ванна					
		Весы электронные					
		Раковина для мытья рук					
Помещение для обработки яйца	НЕТ	Моечная ванна 3-х секционная	-				
		или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости					
		Стол производственный	-				
		Шкаф холодильный	-				
		Овоскоп					
		Раковина для мытья рук					
Мясорыбный цех		Рукомойник	1	2022	2023	0	
		Формовщик котлет механический	1	2022	2023	0	
		Холодильный шкаф однокамерный	1	2022	2023	0	
		Шкаф низкотемпературный	1	2022	2023	0	
		Котломойка	1	2022	2023	0	
		Стол производственный	4	2022	2023	0	
		Ванна моечная односекционная	1	2022	2023	0	
		Мясорубка электрическая производственная	2	2022	2023	0	
		Весы настольные	1	2022	2023	0	
		Колода для рубки мяса	1	2022	2023	0	-
		Стерилизатор для ножей	1	2022	2023	0	
Овощной цех (первичной обработки)		Рукомойник	1	2022	2023	0	-
		Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная	1	2022	2023	0	

		Стол производственный пристенный с бортом	2	2022	2023	0	
		Машина картофелеочистительная	1	2022	2023	0	
							-
Овощной цех (вторичной обработки)		рукомойник	1	2022	2023	0	
		Стол охлаждаемый	1	2022	2023	0	
		Стол производственный пристенный с бортом	1	2022	2023	0	
		Ванна моечная односекционная	1	2022	2023	0	
		Машина овощерезательная	1	2022	2023	0	
		Весы настольные	1	2022	2023	0	
		Стерилизатор для ножей	1	2022	2023	0	
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Моечная ванна 2-х секц.	1	2022	2023	0	-
		Стеллаж кухонный	2	2022	2023	0	
		Зонт вентиляционный	1	2022	2023	0	
		Стол производственный пристенный	1	2022	2023	0	
		Раковина для мытья рук	1	2022	2023	0	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2022	2023	0	
		Душевой поддон	1	2022	2023	0	
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2022	2023	0	
		Раковина для мытья рук	1	2022	2023	0	
Склад для хранения овощей							
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2022	2023	0	
		Подтоварники	1	2022	2023	0	
Склад для		Стеллажи	3	2022	2023	0	

сыпучих продуктов		Подтоварники	-				
Склад для хранения скоропортящихся продуктов		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2022	2023	0	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2022	2023	0	
Загрузочная продуктов		Подтоварник	1	2022			
		Весы товарные электронные	1	2022	2023	0	
	-	-					-

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8	унитаз-1шт, раковина для мытья рук -1шт, сушилка для рук – 1 шт
Гардеробная персонала	12	шкаф для санитарной одежды – 6 шт шкаф для личной одежды – 6 шт
Душевые для сотрудников пищеблока		Душ -2 шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		прачечная

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	4	10 лет	имеется
Рабочих кухни/помощники повара	2	2	-	5 лет	имеется
Других	0	0	-	0	-

работников пищеблока/ посудомойщицы					
Технических работников/ уборщицы	0	0	-	-	-

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Учреждение, организация	Да/Нет
1.	Образовательного учреждения	ДА
2.	Организации общественного питания, обслуживающего ДОУ	НЕТ
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего ДОУ	НЕТ

8. Питание детей в ДОУ:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – **НЕТ**;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – **ДА**.

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

9. Характеристика групповых буфетных

Площадь	Наименование Оборудования	Кол- во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
12 м. кв	Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная	1	2022	2023	0	
	Устройство душирующие-	1	2022	2023	0	

	смеситель					
	Стол производственный пристенный с бортом и полкой	2	2022	2023	0	
	Полка нержавеющая настенная каскадная перфорированная	1	2022	2023	0	
	Стеллаж нержавеющий для сушки посуды	1	2022	2023	0	
	Посудомоечная машина	1	2022	2023	0	
	Рукомойник	1	2022	2023	0	

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Порядок обеспечения питанием воспитанников	имеется
3	Приказ об организации питания	
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	имеется

5	Положение об организации питания	
6	Положение о бракеражной комиссии	имеется
7	Приказ о создании совета по питанию	
8	Положение о совете по питанию	
9	Наличие плана работы совета по питанию	
10	Наличие протоколов заседания школьного совета по питанию	
11	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется
12	График питания	имеется
13	Наличие утвержденного примерного (циклического) меню	имеется
14	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется
15	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	имеется .
16	Наличие должностных инструкций	имеются
17	ДРУГОЕ	

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

12. Финансирование организации питания

№ п/п		
1	Сумма, выделяемая на оплату питания из средств муниципального бюджета (на одного человека)	234 руб.
2	Родительские средства на оплату за питание (на одного человека)	234руб.

13. Договор на дератизацию (с кем, № дата) ООО «Зенит-Дальний Восток» №ТКО-2-М/2024 от 01.01.2024

14. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (с кем, № дата) КГАУЗ «Краевая дезинфекционная станция» № 4791де от 01.01.2024

Заведующий
МБДОУ с. Матвеевка



/ Н.П. Землянская/