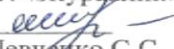


муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад третьей категории №4 «Журавлик» с. Семибалки Азовского района Ростовской области
(МБДОУ №4 «Журавлик»)
346774, Ростовская область, Азовский район, с. Семибалки, ул. Ленина 10-а
Тел.:8(863-42)3-06-91
ИНН 6101029173 КПП 610101001
Банк: ОТДЕЛЕНИЕ РОСТОВ-НА-ДОНУ БАНКА РОССИИ/УФК по Ростовской области
г. Ростов-на-Дону, р/сч 03234643606010005800
БИК 016015102
к/сч 40102810845370000050
E-mail: dssemzhuravlik@yandex.ru

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детский сад третьей категории № 4 "Журавлик" с.
Семибалки Азовского района Ростовской области
(МБДОУ №4 «Журавлик»)

2021 год.

УТВЕРЖДЕНО
приказом № 89-од от
15.09.2021г.
Заведующий МБДОУ
№4 «Журавлик»

Шевченко С.С.



ПАСПОРТ
Муниципального дошкольного образовательного учреждения
детский сад третьей категории № 4 «Журавлик» с. Семибалки Азовского
района Ростовской области

1. Общие сведения:

Адрес образовательного учреждения:	Ростовская область, Азовский район, село Семибалки, улица Ленина, 10-а.
Телефон	8(8634) 2 3-06-94
Проектная мощность	55 человек
Фактическое количество с 01.09.2021г.	52 человека
Время работы	с 07.00ч. до 19.00ч.
Режим работы учреждения, пищеблока	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года, 12 часов ежедневно
Выходные дни	Суббота, воскресенье, праздничные
Возрастные группы	3 группы
Электронный адрес ДОУ	dssemzhuravlik@yandex.ru
Расположен пищеблок	На первом этаже здания.

Функции деятельности работников пищеблока	Обеспечение воспитанников ДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление(выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Температурный режим	20-22°C

Средства пожаротушения	Огнетушители, противопожарный рукав
Окна	1 окно, пластиковое.
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка

1. В дошкольном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Нет
2	Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи (групповые помещения)	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	-
собственная котельная	Да
электроводонагреватель (в летний период)	Да

наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	-
собственная котельная и пр.	Да
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-
прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	-
механическая (автоматическая)	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт школы	НЕТ
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	НЕТ
3	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего детсад	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)
		Столы цельнометаллические	2	2014	2015	0	-

Окно готовой продукции (Раздаточная зона)	-	Стулья	1	2013	2015	0	-
		Раковины для мытья рук	1	2013	2013	0	-
		Мармит	-	-	-	-	-
		Холодильник (один - для суточных проб)	2	2010	2015	30	Холодильник для суточных проб-1шт.
		Прилавок выдачи	1	-	-	-	-
		Весы электронные для го-	1	2021	2021	-	-

Горячий отдел	13,1	товой продукции					
		Плита электрическая 4-х конф.	3	2013	2015	30%	-
		Жарочный (духовой) шкаф	1	2013	2015	30%	-
		Электрическая сковорода	1	2020	2020	-	-
		Зонт вентиляционный	1	2018	2018	-	-
		Пароконвектомат	-	-	-	-	-
		Столы производственные	3	2013	2015	-	-
		Холодильник	1	2011	2015	-	-
		Миксер на 3 л.	-	-	-	-	-
		Тележка для подвоза баков к окну выдачи продукции	1	2015	2015	-	-
		Хлеборезка	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	1	2013	2015	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2013	2015	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2013	2015	-	-
Гигрометр	1	2019	2019				
Подтоварник	-	-	-	-	-		

		Другое: - бактерицидная лампа	1	2015	2015	-	-
Холодный цех: - для обработки овощей, - для обработки яиц	-	Стол производственный	-	-	-	-	-
		Картофелечистка	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Мясо-рыбный отдел	-	Стол производственный	-	-	-	-	-
		Холодильник	1	2011	2018	-	-
		Моечная ванна 2-х секци- онная	-	-	-	-	-
		Мясорубка	1	2021	2021	-	-

		Весы электронные	1	2021	2021	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Мучной отдел	-	Стол производственный	-	-	-	-	-
		Тестомесильная машина	-	-	-	-	-
		Шкаф для хранения хлеба	-	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Отдел для мытья посуды	-	Моечная ванна 3-х секц.	2	2011	2015	-	-
		Стеллаж металлический	1	2018	2018	-	-
		Зонт вентиляционный	1	-	-	-	-
		Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хра- нения уборочно- го инвентаря	1	Шкаф для уборочного ин- вентаря					
		Шкаф для хранения мою- щих и дезинфицирующих средств					
		Холодильная камера для хранения овощей	-	-	-	-	-

Продуктовый склад для хранения овощей	20,0	Стеллажи деревянный	3	2018	2018	-	-
		Стол производственный				-	-
		Холодильник-моноблок				-	-
		Бактерицидная лампа					
		Гигрометр	1	2018	2018		
		Ларь под баночную продукцию	-	-	-	-	-
		Холодильник-витрина	1	2013	2015	-	-
Склад для сыпучих продуктов и скоропортящихся продуктов	6,0	Стеллажи	1	2013	2015	-	-
		Весы электронные	1	2019	2019	-	-
		Весы товарные напольные	-	-	-	-	-
		Бактерицидная лампа	1	2021	2021		
		Гигрометр	1	2018	2018		
		Лари под сыпучее	4	2018	2018	-	-
		Холодильная камера	1	2013	2015	-	-
		Морозильник	1	2013	2015	-	-
		Холодильник	2	2008; 2013	2015	-	-

Дополнительная информация: На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники, кастрюли различной емкости, кухонные баки, тазы для сыпучих, ножи, ложки, вилки, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркирован, в рабочем состоянии.

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
Гардеробная персонала: - для спецодежды - для верхней одежды	3,8	

Душевые для сотрудников пищеблока (общая)	2	душ
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется - прачечная - гладильная - кастаньянная	5,6	стирка спецодежды выполняется на прачечной

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1,5	1	-	5 лет	имеется
Кухонные рабочие	0,5	1	-	15 лет	имеется

Завпроизводством (шеф-повар)	-	-	-	-	Не имеется
Кладовщик	-	-	-	-	Не имеется
Грузчик	-	-	-	-	Не

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание: Да

8. Питание детей в дошкольном учреждении:

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).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) - 56

- через раздачу (кол-во детей) – 0 чел.

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

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	
2	Приказ об обеспечении производственного контроля	Приказ № 82-од от 31.08.2021г. "Об организации производственного контроля в МБДОУ"
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 83-од от 31.08.2021г. "Об организации питания детей в ДОУ"
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 84-од от 20.031.08.2021г. "Об утверждении состава бракеражной комиссии"
5	Положение об организации питания	Приказ № 85-од от 31.08.2021г. "Об утверждении Положения об организации питания детей"
6	Положение о бракеражной комиссии	Приказ № 86-од от 31.08.2021г. "Об утверждении состава бракеражной комиссии" и утверждением Положения о бракеражной комиссии
7	Приказ о создании совета по питанию	Приказ № 87-од от 31.08.2021г. "О создании Совета по питанию"
8	Положение о школьном совете по питанию	Приказ № 88-од от 31.08.2021г. "О создании Совета по питанию" с утвержденным Положением о Совете по питанию в ДОУ"
9	График питания в школьной столовой	в наличие
10	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	в наличие
11	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	в наличие
12	Наличие должностных инструкций	в наличие

13	<p>ДРУГОЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация административного контроля за питанием детей; - наличие 10-дневного меню; - график выдачи готовой продукции - нормы питания на 1 ребенка; - инструкции; - графики проветривания; - 10-дневное меню с технологическими картами; - меню-раскладка на каждый день 	<ul style="list-style-type: none"> - Приказ № 79-од от 31.08.2021г. "Об организации административного контроля за питанием детей"; - Приказ № 10-од от 11.01.2021г. "Об утверждении 10-дневного меню на 2021;2022 учебный год"; - Приказ № 80-од от 31.08.2021г. "Об утверждении графика выдачи готовой продукции на группы"; - Приказ № 81-од от 31.08.2021г "Об утверждении норм питания на 1 ребенка"; - в наличие; - в наличие; - в наличие; - в наличие.
----	--	---

10. В дошкольном учреждении «С»-витаминизация третьих блюд:

проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

Ответственные: медицинская сестра, повар.

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Поступление денежных средств на питание детей	Сумма
1	Родительская плата за присмотр и уход за 1 ребенком в месяц; Местный бюджет	из расчета 1 день: ясли - 91руб.; сад - 110руб

Заведующий МБДОУ
№ 4 "Журавлик"

_____ Шевченко С.С.