

Утверждаю
Заведующий МКДОУ
детский сад «Лесовичок»

«*О.Л. Приходько*»
О.Л. Приходько



Приложение № 1

к приказу № 174 от 22.10.2021г.

Управления образования

АМО «Братский район»

ПАСПОРТ ДОШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

МКДОУ детский сад «Лесовичок»

Братский район

2021г

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Лесовичок»
2. Адрес и местонахождение	665790, Иркутская область, Братский район, п.Кежемский, ул.Железнодорожная,1
3. Форма собственности	муниципальное
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Приходько Ольга Леонидовна, 8-950-122-60-30
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы (наименование, дата, номер)	Санитарно-эпидемиологическое заключение №38.БЦ.03.000.М.000060.04.19, от 17.04.2019г.
6. Дата ввода в эксплуатацию	1964 год
7. Мощность проектная	35 человек
8. Благоустройство территории	Благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд\выезд 	<p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p> <p>Имеется</p>
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Отсутствует
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных дератизационных и дезинсекционных работ (№ дог-ра с кем)	Договор №37/21 от 01.01.2021г.
12. Количество мусоросборников	1 шт.
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Договор с МУП «Кежемское ЖКХ» от 01.04.2021г.

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДОШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

<p>1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой • наличие резервного запаса воды 	<p style="text-align: center;">Имеется Имеется Имеется Отсутствует Отсутствует Достаточное Отсутствует</p>
<p>2. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованная канализация • локальная канализация, при локальной очистки указать способ очистки и дезинфекции • условия отведения сточных вод • наличие уклона полов, трапов • при наличии выгребов, указать наличие • наличие автотранспорта • периодичность очистки выгреба • условия для соблюдения личной гигиены 	<p style="text-align: center;">Отсутствует Имеется Имеется Имеется Отсутствует Отсутствует 3 раза в год Имеется</p>
<p>3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • централизованное отопление <i>котельная</i> 	<p style="text-align: center;">Отсутствует</p>
<p>4. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • естественная • приточно-вытяжная 	<p style="text-align: center;">Имеется Имеется</p>
<p>5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • освещение • естественное • искусственное энергосберегающие лампы лампы накаливания 	<p style="text-align: center;">Имеется Имеется Имеется</p>

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Типовое здание	Типовое
2. Приспособленное здание	
3. Учет проектного числа учащихся	35
4. Набор вспомогательных помещений, (их площадь) <ul style="list-style-type: none">• обеденный зал	Отсутствует
5. Производственные помещения <ul style="list-style-type: none">• овощной цех• кондитерский цех• мясо-рыбный цех• горячий цех	Зонированный горячий цех
6. Моечные <ul style="list-style-type: none">• моечная столовой посуды• моечная кухонной посуды	Отсутствует Имеется
7. Комплекс складских помещений <ul style="list-style-type: none">• склад сухих продуктов• овощной склад (неохлаждаемый)	Имеется Отсутствует
8. Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none">• бытовые помещения для персонала• санузел для сотрудников столовой	Отсутствует Отсутствует
9. Санитарно-техническое состояние <ul style="list-style-type: none">• проведение капитального и текущего ремонта• окраска потолков• стен• полов	Ежегодный косметический ремонт

4. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Документы	Имеется\отсутствует
1. СанПин 2.3/2.4.3590-20	Имеется
2. Приказ директора об организации питания назначении ответственного за питание	Имеется
3. Приказ о составе бракеражной комиссии	Имеется
4. Приказ об организации льготного питания учащихся	Отсутствует
5. Приказ о создании комиссии по родительскому контролю за качеством питания	Отсутствует
6. Положение по организации питания в ОУ	Имеется
7. Циклическое 10-дневное меню, утвержденное руководителем	Имеется
8. Ежедневные меню, утвержденные руководителем	Имеется
9. Технологические, калькуляционные карты	Имеется
10. Документы на продукты, подтверждающие их качество	Имеется
11. Журнал бракеража готовой продукции	Имеется
12. Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Имеется
13. Гигиенический журнал (сотрудников)	Имеется
14. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Имеется
15. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Имеется
16. Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью Посуды, обработке яиц и т.д.)	Имеется
17. График посещения столовой учащимися	Отсутствует
18. Акты, справки, журналы где отражаются проверки состояния организации питания	Отсутствует

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование произ-ых помещений	Перечень оборудования	Имеетс я (шт)	Необхо - димо замени ть (шт)	Необхо д. приобре сти
Склады	<ul style="list-style-type: none"> • стеллажи • подтоварники • холодильники • весы товарные до ...кг. 	<p>2 шт</p> <p>-</p> <p>3</p> <p>1</p>	<p>--</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
Кабинет заведующего производством	<ul style="list-style-type: none"> • компьютер • стол • стул • шкаф для одежды • тумба 	<p>-</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>
Зонированный овоще-мясной цех	<ul style="list-style-type: none"> • стол производственный • овощерезка • стеллаж • подтоварник • ванна моечная 3-х секционная • раковина для мытья рук • стол производственный • электромясорубка • морозильные лари • весы электронные докг • стол для обработки яиц • электроплита 4-х конфорочная • электрический котел • жарочный шкаф 3-х секционный • протирочная машина • холодильник «Бирюса» • машина посудомоечная 	<p>8</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>3</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>2</p> <p>-</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

7. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 1.12.2021 г.)

Наименование	Обеспеченность (кол-во)	Необходимо приобрести
<i>Столовая посуда</i>		
Тарелка мелкая	45	-
Тарелка глубокая	45	
Салатник	45	
Вилка нержавейка	45	
Ложка нержавейка	45	
Нож столовый	-	
<i>Кухонная посуда</i>		
Бак алюминиевый	-	
Бак нержавейка	-	
Кастрюля алюминиевая	9	5
Чайник алюминиевый	-	2
Нож поварской	14	-
Половник	5	-
Доска разделочная	14	3
Противень	6	-
<i>Моющие средства</i>		

Состояние мебели в обеденном зале

Наименование	Кол-во	Год приобретен.	Техническое состояние	Потребность
Столы обеденные	12	2010	удовлетворительное	-
Стулья	45	2010	удовлетворительное	30

8. СВЕДЕНИЯ О КАДРАХ ПИЩЕБЛОКА

№	ФИО полностью	Дата рождения	Образование (высшее, среднее, профес-ое), образование в сфере общ-го питания	Должность	Разряд
	Басова Наталья Викторовна	15.05.1973	Средне- профессиональное	повар	4
	Иванова Анастасия Ивановна	23.01.1973	Среднее	повар	4

Персонал пищеблока входит в штатное расписание: детского сада

Все работники имеют санитарные книжки.

Питание учащихся в образовательном учреждении: организовано с предварительным накрытием столов.

Рацион питания: согласован с руководителем образовательной организации.

Питание: четырехразовое

- Завтрак включает в себя: бутерброд, горячее блюдо, горячий напиток
- Второй завтрак включает в себя: молочный продукт либо фрукты
- Обед включает в себя: закуска, первое, второе блюдо, напиток, хлеб .
- Уплотненный полдник включает в себя: овощное блюдо, творожное блюдо, выпечка, напиток, фрукты

9. РЕЖИМ РАБОТЫ И ГРАФИК ПИТАНИЯ

Режим работы столовой:

День недели	Время
Понедельник - пятница	7.00-18.00

График питания обучающихся:

МЛАДШАЯ ГРУППА

Завтрак – 8.30 – 9.00

Второй завтрак – 10.30 – 11.45

Обед – 12.00 – 12.30

Полдник – 15.30 – 16.00

СТАРШАЯ РАЗНОВОЗРАСТНАЯ ГРУППА

Завтрак – 8.30 – 9.00

Второй завтрак – 10.30 – 11.45

Обед – 12.30 – 13.00

Полдник 15.30 – 16.00