

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Малышок» пгт. Кличка

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ д/с «Малышок»



Е.Л.Молокова/
Приказ №6 от «18» февраля 2021 г.

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА**

Ответственный за пищеблок:
Суходолина Анна Сергеевна – повар

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан 23 мая 1953 года.

Пищеблок расположен на первом этаже здания.

Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников -35детей; фактически 15детей;

Охват питанием (детей, получающих: завтрак, обед, полдник,) – 100 %

1. Младшая разновозрастная группа (от 1,5 до 4 лет)
2. Средняя разновозрастная группа (от 4 до 7лет)

Водоснабжение холодное - централизованное

Водоснабжение горячее централизованное

Канализация – откачка (яма)

Отопление - центральное

Вентиляция – форточки

Освещение – АО Читаэнергобыт

Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы.

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 15 мая 2013 г. № 26.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.
5. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.
6. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). Рекомендации Минздрава России от 09.05.99 № 1100/964-99-15.

7. СанПиН 2.4.3648-20 утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 28.09.2020 г. № 28.
8. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.

2. **ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА**

Выпуск готовой продукции - первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, выпечка.

3. **ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА**

Штат:

- 1 повар;
- 1 подсобный рабочий;

4. **СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ**

Кладовая - 3,72 кв.м;
кухня – 23,7

5. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Технологический процесс - работа на сырье
Меню, принцип составления - цикличное

6. **ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА**

1. Площадь помещения (общая) – 28,92 кв.м.
2. Освещение: лампы дневного света
 - точек: 3
 - ламп: 3
3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт
4. Температурный режим: 18-20°C
5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель
6. Пол: плитка.
7. Стены: плитка
8. Окно: 2шт.

6. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЦЕБЛОКА

6.1. Инвентарная ведомость оборудования кабинета

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1.	Холодильник	1	Веко
2.	Плита электрическая	2	Lysva
3.	Мясорубка	1	МЭБ01 Хозяюшка
4.	Стол разделочный	3	МПР-350М-01
5.	Весы	1	ЗН-10ц13У-1
6	Холодильник	1	Бирюса-6
7	Ванна моечная	1	
8	Раковины	2	

7. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкция по технике безопасности
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Перспективное десятидневное меню
5. Ежедневное меню
6. Меню раскладка
7. Накопительная ведомость
8. Журнал скоропортящейся продукции
9. Журнал контроля качества питания