

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Теремок» МО «Город Саратов»

«Утверждаю»
Заведующий МАДОУ Детский сад
«Теремок» с. Клещевка МО «Город
Саратов» К.Э. Ладная
Приказ № 150 от 14.11.2022г.

Паспорт пищеблока



с. Клещевка 2022г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Модель предоставления услуги питания
3. Инженерное обеспечение пищеблока
4. Материально-техническое оснащение пищеблока
5. Характеристика складских помещений пищеблока
6. Штатное расписание работников пищеблока
7. Форма организации питания воспитанников
8. Финансирование организации питания
9. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт
10. Дополнительная информация на пищеблоке

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад «Теремок» села Клещевка»
муниципального образования «Город Саратов

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Адрес место расположения: 410531, с. Клещевка, ул. Горная
Телефон: 8(8452) 739-341; 8.927.158.66.52
Электронный адрес: klezhdou@mail.ru
Проектная мощность ОУ: 75
Фактически детей: 52

Руководитель образовательной организации: Ладная Кристина Эдуардовна
Ответственный за питание воспитанников: Бондаренко Людмила Алексеевна

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	младшая разновозрастная группа «Пчелки»	1	12	
2	Средняя Группа «Воробушки»	1	8	
3	старшая группа «Солнышко»	1	19	
4	подготовительная группа «Радуга»	4	13	

2. Модель предоставления услуги питания

		Да/ Нет
1.	Пищеблок, работающий на сырье	Да, Площадь - 24,3 кв. м.

3. Инженерное обеспечение пищеблока

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; вода привозная; прочие.	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели

3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление централизованное -от сетей населенного пункта; собственная котельная и пр.	Централизованное
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Выгребная яма
6.	Вентиляция	Естественная

4. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Необходимое условие сохранения здоровья детей – это обеспечение рационального, полноценного и сбалансированного питания. Питание детей в детских садах является обязательным, также обязательным является наличие пищеблока. Качество питания, в свою очередь, во многом зависит от состояния материально-технической базы пищеблоков, в том числе технологического оборудования.

Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

На пищеблоке имеются в достаточном количестве посуды, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, все находится в рабочем состоянии.

Наименование оборудования	Кол-во шт.
Электрическая плита с жарочным шкафом	1 шт.
Электрическая плита «Classic plus»	1 шт.
Зонт вентиляционный	1 шт.
Водонагреватель «Junior»	1 шт.
Стол сырой продукции	2 шт.
Стол готовой продукции	1 шт.
Стол для теста	1 шт.
Стол для варенного мяса	1 шт.
Электрическая мясорубка	1 шт.
Электрическая мясорубка	1 шт.
Холодильник CANDI	1 шт.
Холодильник «Атлант»	1 шт.
Холодильник «Индезит»	1 шт.
Мойка	6
Раковина для мытья рук	1
Термошун	1
Стеллаж для кухонной посуды	1
Весы механические	

Наименование посуды	Литраж	Кол-во шт.
Кастрюля из нержавеющей стали	3	1
Кастрюля из нержавеющей стали	5	1
Кастрюля из нержавеющей стали	8	1
Кастрюля из нержавеющей стали	10	1
Кастрюля из нержавеющей стали	20	4
Тазы из нержавеющей стали	1	2
Тазы из нержавеющей стали	2	1
Тазы из нержавеющей стали	3	4
Тазы из нержавеющей стали	5	4
Тазы из нержавеющей стали	10	1
Ножи		10
Доски		11
Половники		6
Лопатка		1
Ковш		1
Дуршлаг		2
Чайник		1
Полка для обработки яиц		1
Емкость для обработки яиц		2
Полка для хранения моющих и дезинфицирующих средств		1
Полка под хлеб		1
Шкаф навесной		1
Тумба деревянная		1

5. Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	6,4 кв.м.	Холодильник Саратов 1516 -1 шт. Холодильник Атлант-1 шт. Стеллаж деревянный -2 шт. Гигрометр – 1шт.
Овощехранилище		отсутствует

Функция пищеблока – обеспечение воспитанников ДОО 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.

Первый завтрак включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.

Второй завтрак включает в себя: сок или фрукты.

Обед включает в себя: первое, второе и третье блюдо.

Полдник включает в себя: йогурт, горячий напиток, кондитерские изделия, выпечка.

Ужин включает в себя: макаронные изделия, ленивые вареники, блинчики, жаркое по домашнему, горячие напитки

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

6. Штатное расписание работников пищеблока:

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Квалификационный разряд
1.	Страканева Марина Владимировна	повар	Среднее - специальное	
2.	Проскурина Екатерина Петровна	повар	Среднее - специальное	
3.	Бондаренко Людмила Алексеевна	завхоз	Высшее	

7. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие стола

8. Финансирование организации питания

№ п/п	Поступление денежных средств на питание детей	Сумма дето дня
1.	Родительская плата за присмотр и уход за 1 ребенком в месяц	Из расчета 181 руб. в день

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

Полное наименование локального акта, приказа	дата и № когда утвержден
договор на проведение дезинсекции и дератизации	01.01.2022 №36/22ДЕЗ ИП «Журбин А.А.»
договор на поставку моющих и дезинфицирующих средств	19.08.2022 №63247/КОР ООО «СФ Самсон»
договор на вывоз ТБО	5637,72 №43/232/0012470/002 «ООО Ситиматик»
договор на вывоз утилизацию пищевых отходов	01.09.2022
договор на проведение поверки весоизмерительного оборудования	09.09.2022 Первичная проверка

Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
Наличие технологических карт	В наличии
Наличие гигиенического журнала (сотрудники);	от 07.10.2022
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	от 01.09.2020
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В наличии
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии
График приема пищи	В наличии

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии
Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питанияк новому учебному году	В наличии
Положение об организации питания обучающихся	В наличии
Положение о бракеражной комиссии	В наличии
Должностные инструкции персонала пищеблока	В наличии
Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	В наличии
Приказ о 10- дневном меню	№ 146 от 01.11.2022г.
Приказ об организации питания в 2022-2023уч.г.	№ 83 от 31.08.2022г.
Приказ об организации питьевого режима воспитанников	№ 84 от 31.08.2022г.
Приказ о назначении ответственных за отбор и хранении суточных проб	№ 86 от 31.08.2022г.
Приказ о создании бракеражной комиссии	№ 89 от 31.08.2022г.
Приказ о назначении ответственного за написание меню раскладки	№ 108 от 01.09.2022г.
Приказ об организации утреннего приема детей в МАДОУ	№123 от 01.09.2022г.
Приказ о мероприятиях по профилактике педикулеза	№131 от 23.09.2022г.
Приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке	№148 от 14.11.2022г.
Приказ о назначении ответственного лица за организацию питания	№149 от 14.11.2022г.
Приказ о распределении обязанностей среди администрации по контролю за соблюдением норм и правил техники безопасности	№105 от 01.09.2022г.
Приказ о утверждении плана санитарного контроля	№136 от 30.09.2022г.
Приказ о проведении утреннего фильтра	№135 от 30.09.2022г.
Приказ о утилизации пищевых отходов	№119 от 01.09.2022г.
Приказ о графике кварцевания, проветривания, влажной уборке	№115 от 01.09.2022г.
Приказ о назначении ответственного за измерение температуры сотрудников	№113 от 01.09.2022г.
Приказ о безопасном хранении дезинфицирующих средств	№107 от 01.09.2022г.
Приказ о создании совета по питанию	№85 от 31.08.2022г.

10. Дополнительная информация на пищеблоке

Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте

Инструкции в соответствии СанПиН и функцией пищеблока.

Графики проветривания и обработки помещений.

Десятидневное меню.

Меню-раскладка (ежедневно).

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Технологические карты.

Стенд по питанию.

печатью
Должны

И (Васильев)

Листов

Подпись

СКА

/ К. Э. Ладная /

