

Согласовано с председателем родительского контроля
 Е.Г. Кайтанова
 Протокол № 1 от «18» августа 2023 года



Утверждено:
 Заведующий МБДОУ г. Керчи РК «Детский сад № 37 «Золотая рыбка»
 Е. М. Ладыгина

Приказ № 92 от 21.08.2023

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида № 37 «Золотая рыбка» (МБДОУ г. Керчи РК «Детский сад № 37 «Золотая рыбка») (2-й корпус) на 2023 год

Адрес 298318, Россия, Республика Крым, г. Керчь, переулок Портовый 3-й д 11; местонахождение: ул. Горького, 17
 Телефон: (36561) 5-43-39; 4-07-60
 Электронный адрес: sadik_zolotayribka37-kerch@crimeaedu.ru

Проектная мощность ОУ: 280

Фактически детей: 200

1. В образовательном учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Пищевблок, работающий на сырье	Да, Площадь 61.7м2

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение	Централизованное
	<u>- централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4.	Отопление	Да Нет Нет
	<u>- централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5.	Водоотведение	Да Нет Нет Нет
	<u>- централизованное</u> - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	

6.	Вентиляция(принудительная)	да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
2	Специализированный транспорт МБДОУ	Нет	
3	Специализированный транспорт отсутствует	Да	

Поставщики продуктов питания:

- ☐ ИП «Тишкин»
☐ ИП «Сидоренко»
☐ «Крымхлеб»
☐ ИП «Аджиков»
☒ ИП «Надюков»
☒ ООО ТД «Михалин»
☒ ООО «Наватор»

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь 31,3 м2	Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (кол-во единиц)	Наличие раковин для мытья рук	
Горячий цех	35,2 м2	Плита – 3 Шкаф жарочный – 1 Электромясорубка - 1 бойлер - 1 Стол разделочный – 2 Электросковорода-1 Стол раздаточный кухонный -3 Стеллаж-3 Раковина для вторичной обработки варенных овощей -1 Стол для хлеба Весы электронные	1	Имеется	
Цех первичной овощей, мяса и рыбы	11,8 м2	Машина протирочно- резательная– 1 Машина кухонная универсальная Моечная ванна 2секционная – 2 Стол разделочный – 3 Весы -1 Кондиционер;	3	Имеется	

		Стеллажи металлические-1 Холодильник для суточной продукции- 1 шт Стол разделочный нержавеющей -3; рециркулятор			
Моечная кухонной посуды	3,05 м2	Моечная ванна 3 –х секционная – 1			

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию
электромясорубка	1	2014	2014
Плита с жарочным шкафом «ПЭП-4»	2	2006	2014
Плита с жарочным шкафом «ПЭП- 0,72М-ДШ»	1	2014	2014
Сковорода электрическая «ЭСК-90 0,4770»	1	2018	2018
Шкаф жарочный «ШЖЭ-3»	1	2018	2018
Машинка кухонная универсальная	1	2021	2021
Бойлер «КОНОР»	1	2014	2014
кондиционер	1	2014	2014
Холодильник «ДОН»	2	2016	2016
Холодильник «LG»	2	2014	2014
бойлер	1	2014	2014
Весы напольные	1	2020	2020
Морозильная камера «Бирюса»	1	2020	2021
Морозильная камера «ОПТИМА»	1	2014	2014
Холодильник «БЕКО»	1	2018	2018
Холодильник «АВАТ»	1	2015	2015
Холодильная витрина «БИРЮСА»	1	2020	2020
Кондиционер «ХУНДАЙ»	2	2018	2018
Весы напольные			
Система вентиляции	1	2017	2021
холодильник	1	2014	2014

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	да	
Гардеробная персонала	да	
Душевые для сотрудников пищеблока	да	

Стирка спецодежды		Прачечная ДОУ Обеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат
-------------------	--	---

Характеристика складских помещений пищеблока

	Площадь	Оборудование
Склад для продуктов	12,00 м2	Стеллаж металлический; Стеллаж деревянный;
Овощной склад: - стеллаж деревянный; - весы электронные настольные; - холодильник- 3 шт.; - кондиционер		Весы электронные (настольные); Морозильная камера -2 шт.; Холодильник – 2 шт.; Витрина холодильная; кондиционер
	20м2	

6. Штатное расписание:

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Квалификационный разряд
1.	Ищенко Наталья Степановна	повар	среднее профессиональное	5
2.	Мазанка Ольга Михайловна	повар	среднее профессиональное	5
3.	Ушанова Елена Алексеевна	подсобный рабочий	среднее профессиональное	-
4.	Шейна Ольга Борисовна	повар	среднее профессиональное	4

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

№ п/п		Полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	Приказ «По организации питания воспитанников» от 22.08.2023г. № 95 Приказ «Об утверждении графика питьевого режима» от 22.08.2023г. № 98 Приказ «Об утверждении программы производственного контроля» от

		09.01.2023 №21.03.2022 г. № 25/1
		Приказ «О создании комиссии и организации родительского контроля за организацией питания воспитанников» от 21.08.2023 № 92
		Приказ «О создании приемочной комиссии для приемки поставляемых при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения нужд ДОУ» от 22.08.2023г. № 100
		Приказ «Об утверждении плана и графика за организацией питания и качеством горячего питания родительского контроля «от 22.08.2023 № 94
		Приказ о назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб от 01.09. 2021 г. № 74/5
		Приказ «О создании бракеражной комиссии» от 22.08.2023 № 96
		Приказ «О витаминизации» от 22.08.2023 № 98
		Приказ «О назначении ответственных лиц за ведение журнала сырой продукции» от 22.08.2023 № 99
2	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3	Наличие цикличного меню	В наличии
4	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	В наличии

Питание детей четырехразовое, организовано в группах.

- ☐ **Первый завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.
- ☐ **Второй завтрак** включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты.
- ☐ **Обед** включает в себя: закуски, первое, второе и третье блюдо.
- ☐ **Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, горячий напиток.

8. Финансирование организации питания

1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.:	10,5 часов	158,61
		12 часов-	174,30
2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	10,5 часов	158,61
		12 часов-	174,30

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

10.Смена кипяченной воды производится каждые 3 часа