



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 350» городского округа Самара



Утверждаю:

заведующий МБДОУ «Детский сад № 350»

г.о. Самара

/О. В. Баландинра

от 01.09.2021

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

САМАРА



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 350» городского округа Самара

Утверждаю:

заведующий МБДОУ «Детский сад № 350»

г.о. Самара – О. В. Баландинра

от 01.09.2021

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

САМАРА

Адрес: 443004, г. Самара, ул. Зеленая, д. 15 а. Телефон: 8(846) 330-38-04
 Электронный адрес: doo350@samara.edu.ru
 Проектная мощность ОУ: 150
 Фактически детей: 160

1. В образовательном учреждении имеется:

Пищеблок, работающий на сырье	Площадь 26,4 кв. м.
-------------------------------	---------------------

2. Питание организовано на базе МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Водонагреватель
4.	Отопление	Централизованное
5.	Водоотведение	Централизованное
6.	Вентиляция	Приточно-вытяжная и локализирующая

4. Доставка продуктов питания

Для перевозки продуктов питания используется специализированный транспорт организации-поставщика ООО «Возрождение». Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты- заведующая хозяйством при наличии документов соответствия: деклараций , сертификатов.

5. Характеристика пищеблока МБДОУ

Набор помещений	Площадь кв.м	Технологическое оборудование(плиты, моечные ванны и пр.)	Кол-во ед.	Дата выпуска	Дата подключения	Износ %
Горячий цех/цех готовой продукции	19,6	Плита электрическая 6-ти комф.	1	2011	2013	40
		Плита электрическая 4-х комф.	1	2011	2013	40
		Весы электронные	1	2017	2017	5
		Производственные столы из нержавеющей стали	2	2015	2015	5
		Тестомесильная машина	1	2015	2015	6
		Измельчитель овощей	1	2011	2013	20

		Электропривод для готовой продукции	1	2015		10
		Холодильник для проб	1	2013	2013	30
		Стеллаж для чистой посуды	1	2015	2015	5
		Мойка двойная	1	2011	2011	5
		Вентиляция принудительная/локал изующая	1	2010	2010	10
Цех сырой продукции	6,8	Электропривод	1	2007	2007	40
		Моечная ванна	3	2015	2015	5
		Холодильник	1	2013	2013	40
		Картофелечистка	1	2014	2014	20
		Весы электронные		2017	2017	1
		Производственный стол	2	2017	2017	5
		Водонагреватель накопительный	1	2013	2013	1
Посуда		Бачки/кастрюли варочные из нержавеющей стали	5	2020	2020	0

Функция 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.

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Санузел для сотрудников пищеблока	Общий для персонала ДОУ
Гардеробная персонала	Отдельное помещение для персонала пищеблока

Душевые для сотрудников пищеблока	Общий для персонала ДОУ
Стирка спецодежды	Прачечная ДОУ Обеспечивает – машинист по стирке спецодежды

7. Характеристика складских помещений пищеблока

Наименование помещения	Площадь, кв.м	Оборудование
Склад № 1 для продуктов/холодильное помещение	7,4	Холодильник - 4шт Холодильный шкаф -1шт Гигрометр – 1 шт Термометр- 1шт. Стеллаж -1 шт
Склад № 2 для сыпучих продуктов	4,1	Стеллажи 2 шт Напольные электронные весы -1шт термометр -1шт гигрометр -1шт.
Склад № 3 подсобное помещения для уборки цехов и складов пищеблока	1,1	Уборочный инвентарь

8. Штатное расписание:

№ п/п	ФИО	Должность	Образование
1.	Парфенова Александра Сергеевна	повар	Среднее - специальное
2.	Тындикова Елена Юрьевна	повар	Среднее - специальное
3.	Михайлова Елена Викторовна	Заведующий хозяйством	Высшее

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

№ п/п	Наименование документа и его наличие	Полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказы по организации питания	➤ Организация и контроль за безопасным и качественным питанием воспитанников МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара в 2021-2022 учебном году, № 76 от 01.09.2021 ➤ Приказ «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

		МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара в 2021-2022 учебном году», № 78 от 01.09.2021 ➤ Приказ «О назначении ответственного лица за организацию горячего питания для воспитанников МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара» №5 от 11.01.2021 ➤ Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара» от 05.04.2021 ➤ Порядок питания от 12.01.2021 ➤ Положение о бракеражной комиссии от 12.01.2021 ➤ Приказ № 10 от 14.01.2021 г. О б усилении контроля организации питания и соблюдения эпидемиологических требований в условиях угрозы COVID-19 ➤ Приказ № 8 от 12.01.2021 г. У с и л е н и е к о н т р о л я з а п и т а н и е м в о с п и т а н н и к о в М Б Д О У « Д е т с к и й с а д № 350 » г . о . С а м а р а н а в р е м я э п и д е м и ч е с к о г о п о д ъ е м а з а б о л е в а н и й О Р В И и г р и п п а
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
	Наличие ХАССП	В наличии

10. Финансирование организации питания

1	Стоимость рациона питания	134.00 руб
2	Родительские средства (на одного человека) за питание	134.00 руб

11. Витаминизация

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

12. Дополнительная информация на пищеблоке

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функцией пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Меню-раскладка (ежедневно).
5. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
6. Технологические карты.
7. График выдачи пищи