



О.А. Теленик
20.08.15

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального бюджетного образовательного учреждения (если-сад) № 11 «Жемчужинка» г. Краснопереконска Республики Крым

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение (если-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ Краснопереконск Республики Крым (сокращенное название МБДОУ (если-сад) №11 «Жемчужинка» г. Краснопереконска Республики Крым)

Адрес: 296000 Республика Крым, г. Краснопереконск, микрорайон 10, дом 26
Телефон: 3-36-42

Электронный адрес: zhemchuzhinka@cityseadu.ru,
Расчетная местимость: МБДОУ - 260 детей
Фактически детей: 185 детей

1. В дошкольном образовательном учреждении имеются:

	Да/ Нет	Кол-во
1. Пищеблок, работающий на сырье	да	1
2. Помещение для приема пищи	да / по группам/	11

2. Питание организовано (нужное подчеркнуть):

- на базе образовательного учреждения
- с помощью сторонних организаций общественного питания
- наименование организации _____
- юридический адрес организации _____

— санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока: (нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение <u>- централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) - <u>отсутствует</u>
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения - <u>электробойлер на пищеблоке и в прачечной</u>
4.	Отопление <u>- централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.
5.	Водоотведение <u>- централизованное</u> - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.
6.	<u>Вентиляция (электрическая, приточная)</u>

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется

5. Характеристика пищеблока дошкольного учебного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Горячий цех с месячной посудой	36 кв.м	Плита 4-х конфорочная на подставке	1	05.07.2023	28.03.2024		
		Плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом	1	05.07.2023	28.03.2024		
		Плита 4-х конфорочная на подставке	1	05.2021	28.08.2021		
		Кастрюли	17		28.08.2021		
		Сковорода	5		28.08.2021		
		Зонт вентиляционный электрический	1	09.2015	02.10.2016		
		Печь конвекционная	1	08.2022	30.07.2024		
		Печь конвекционная	1		28.08.2021		
		Тесто раскатывающая машина с лапшерезкой	1	10.2018	26.12.2018		
		Столы производственные	4	-	1976		
		Мойка 2-х секционная	1		1976		
		Весы электронные	2	12.2013	08.2016		
		Стеллаж для хранения кухонной посуды и инвентаря	1 с 3-мя полками		1976		
		Шкаф настенный Хессен ПНЗ 8*4 для хлеба	1		28.08.2021		
		Стеллаж металлический Хессен С-2*6*5/4	1		28.08.2021		
		Водонагреватель проточный	1	02.2022	09.2023		
		Мойка для овощей 2-х секционная	1		1976		

Склад для хранения продуктов	Картофелеочистка	1	05.2018	04.04.2019		
	Универсальная кухонная машина	1	10.2018	26.12.2018		
	Стеллаж металлический Хессен С-2*6*5/4	1		28.08.2021		
	Столы производственные	2	-	1976		
	Стол производственный Хессен СПО 6*6	2		28.08.2021		
	Подтоварники	3		1976		
	Морозильная камера Whirpool	1	02.2011	04.03.2015		
	Морозильный ларь Снеж	1	06.11.2020	28.08.2021		
	Шкаф холодильный ШХ 0,80	1	16.12.2015	30.12.2015		
	Холодильник Атлант	2	08.2010	04.03.2015		
Разгрузочная продукция (коридор)	Холодильный шкаф-витрина	1	19.06.2019	27.10.2020		
	Весы механические	1		1976		
	Весы электронные товарные	1	07.2010	28.08.2021		
	Холодильник Arcl	1	10.2019	27.10.2020		
	Холодильник Норд	1	07.2010	11.2010		
Склад для сыпучих продуктов	Подтоварник	1				
	Шкаф хозяйственный	1		16.09.2019		
	Стеллажи	1		1976		
	Подтоварники	4		1976		
	Холодильник Дон	1	18.11.2020	02.2021		

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

		Площадь	Оборудование
Санузел для сотрудников пищеблока		-	Общий для персонала ДОО
Гардеробная персонала		2 кв.м	
Душевые для сотрудников пищеблока		отсутствуют	
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется		24 кв.м. прачечная 17 кв.м. гладильная	Прачечная ДОО Обеспечивает – машинист по стирке белья Оборудование – машина автомат

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Шеф-повар	1	1	5 разряд	более 30 лет	имеются
Повар	2	2	5 разряд	более 30 лет	имеется
Кухонный рабочий	1	2 по 0,5 ставки		более 15 лет	имеется
Кладовщик	1	1		6 лет	имеется

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Дошкольного учебного учреждения	да	5

9. Питание детей в дошкольном учебном заведении:

Организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем - работниками ДОО
 в предварительным открытием (кол-во детей) кем _____
 через раздачу (кол-во детей) помощниками воспитателя по количеству детей _____

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

№ п/п	Полное наименование	Где хранится
1	Меню (1,6-3 лет и от 3-7 лет)	Номенклатура дел (папка 08-01)
2	Положение об организации питания	Номенклатура дел (папка 08-01)
3	Приказы по организации питания: - «Об организации питания детей в ДОУ» - «О создании комиссии по бракеражу готовой продукции» - «О создании комиссии по бракеражу скоропортящейся продукции» - Постановление Администрации города Красноперкопска Республики Крым «Об установлении максимального размера родительской платы за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность на территории муниципального образования городской округ Красноперкопск республики Крым» - «Об ответственности работников пищеблока за состояние своего здоровья» - «Об организации питьевого режима»	Номенклатура дел (папка 08-01) Стенд ДОУ
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания План работы по формированию основ здорового питания (работа с родителями). Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Да
6	Положение общественной комиссии по контролю за организацией питания в образовательном учреждении	Да
8	График питания детей	Да
11	Наличие циклического меню	Да
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерного двухнедельного меню	Да
13	Наличие программ производственного контроля и лабораторных исследований	Да
14	Санитарный паспорт МБДОУ (ясли-сад) №11 «Жемчужинка» г. Красноперкопска Республики Крым.	Да

11. Финансирование организации питания
(в рублях, в расчете на одного ребенка в день)

Руб. Чел.

Организация питания за счет местного бюджета

Дети-инвалиды		4	
Дети оставшиеся без попечения родителей	0	0	
Дети участников СВО	0	3	
Организация питания за счет родительских средств			
От 1,5 года до 3-х лет группы раннего возраста	135,66	48	
От 3 лет до 7 лет группы раннего возраста	161,10	136	

12. В дошкольном учебном заведении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
13. Лабораторный контроль проводится результаты лабораторный исследований имеются/ не имеются (нужное подчеркнуть).
14. Договор на дератизацию имеется.
15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов имеется