МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 351» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
РОССИЯ, 443070, г. САМАРА, ул. ВОЛГИНА,97
тел.: (846) 268 89 07 факс (846) 268 61 66 e-mail: dru-mdou351@yandex.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 351»
г.о. Самара
Львова И.В.

Паспорт пищеблока МБДОУ «Детский сад № 351» г.о. Самара.

Пищеблок создан 02 декабря 1970 года.

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

Функция пищеблока: выпуск готовой продукции (первые, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка).

Расчетная вместимость детского сада: 170 человек.

Фактически детей: 192 детей.

Питание организовано на базе МБДОУ, имеется санитарно-эпидемиологическое заключение.

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

1. Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
2. Федеральный закон «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52
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 от 15.05.2013 г. № 26, утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания» - СанПиН 2.3.2.1940-05 от 17.01.2005 г., утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ

1. Состав и площади помещений:

		Да/ Нет	Площадь
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
3.	Раздаточная	да	
4.	Буфет	-	
5.	Помещение для приема пищи	да	

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель (в летний период), Централизованное (в зимний период)

3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	-
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

3. Техническая характеристика пищеблока:

1. Площадь помещения общая:
2. Освещение: лампы дневного света
3. Освещенность по рабочим местам – 1200 Вт
4. Температурный режим: 18 – 20°С
5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель
6. Пол: плитка
7. Стены: плитка
8. Окно: 3 штуки

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт детского сада	-	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется

5. Инвентарная ведомость оборудования пищеблока:

Наименование оборудования	Количество штук	Марка
Плита электрическая	2	ПЭЖШ 6
Миксер планетарный	1	В-10, Food Atlas Eco
Жарочный шкаф	1	ШЖЭП – 3

Столы производственные	6	
Мойка 2-х секционная Мойка	3 1	
Весы электронные	1	МТ 3-30В1ЖА-8/НК
Весы электронные настольные	1	CAS SW-2
Гигрометр психрометрический	1	Мб.2.844.000.ИЭ
Шкаф холодильный	1	Carboma
Мясорубка	1	МИМ-300 РЭ
Мясорубка	1	Gastro Top
Машина протирочно-резательная	1	МПР-350М РЭ
Шкаф для хлеба металлический	2	
Холодильник	1	Атлант
Холодильник	1	Атлант KSHD-150
Холодильник	1	POZIS
Холодильник двухкамерный бытовой	1	POZIS RK-103

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока, совмещен с сан. узлом для сотрудников	1,5	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала		Встроенный шкаф
Стирка спец.одежды /		машинист по стирке белья

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	Имеется
Рабочих кухни/помощники повара	1	1	Имеется

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	имеется
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении	Утверждено заведующим
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания воспитанников МБДОУ» «О назначении ответственного за написания меню» «О назначении ответственного за отбор проб»	имеются
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
5	Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении	имеется
6	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	имеется
7	График дежурства администрации и пед. работников	имеется
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	Имеется
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется