

УТВЕРЖДАЮ:



Заведующий МБДОУ № 24
Вержук Л.А.
Приказ № 88 от 20.03.2017 г.

ПАСПОРТ

пищеблока муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 24 «Журавлик»

1. Сведения об общеобразовательном учреждении

Руководитель учреждения: Вержук Любовь Анатольевна

Адрес: 684017, Камчатский край, Елизовский район, п. Пионерский, ул.

Бонивура, 12

Телефон: 8 (415 31) 38 249

Электронный адрес: mbdou.juravlik@yandex.ru

Дата ввода в эксплуатацию 1986 г.

Проектная мощность учреждения: 220 детей

Фактическая мощность учреждения: 248 детей

2. График питания

	Время
Завтрак	9.20-9.00
2-ой завтрак	10.00
Обед	11.55-12.50
Полдник	15.30
Ужин	17.50-18.30

Ответственный за организацию питания: Вержук Л.А. (Ф.И.О.)

Телефон: (8 914 025 23 67)

3. Сведения о кадрах пищеблока

ФИО (полностью)	Образование	Занимаемая должность	Квалиф. разряд	Стаж работы в сфере питания (на дату заполнения)	Дата последнего прохождения медицинского осмотра	Дата последнего прохождения сан. минимума
Кузнецова Ольга Сергеевна	Средне-профес.	Шеф-повар	5 разряд	40 лет	19.05.2016 г.	17.11.2016 г.
Фролова Наталья Борисовна	Средне-проф.	повар	4 разряд	12 лет	23.05.2016 г.	17.11.2016 г.
Шагимарданова Кира Султанахматовна	Высшее профес.	повар	5 разряд	6 лет	24.05.2016 г.	01.12.2016 г.
Винтаева Валерия Владимировна	среднее	кладовщик		23 г.	20.05.2016 г.	07.11.2016 г.
Ахмедова Лайла Мамадибировна	среднее	Рабочий кухни		2 г.	23.03.2016 г.	31.03.16 г.
Красильникова Любовь Ростиславовна	среднее	Рабочий кухни		46 лет.	23.05.2016 г.	30.05.16 г.

4. **Питание организовано:** на базе МБДОУ № 24 (указать наименование учреждения, в случае если приготовление пищи осуществляется сторонней организацией – указать наименование организации)

- с предварительным накрытием столов Да/Нет (нужное подчеркнуть);
- через раздачу Да/Нет (нужное подчеркнуть);
- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется / отсутствует (нужное подчеркнуть);
- наличие графика на проведение санитарных дней имеется / отсутствует (нужное подчеркнуть);

- в общеобразовательном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд проводится / не проводится (нужное подчеркнуть);

Для перевозки продуктов питания используется специализированный транспорт учреждения	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется /отсутствует)
--	--------	--

(заполняется в случае если для учреждения приготовление пищи организовано сторонней организацией)

№ п/п	Перечень нормативно-технической документации	Имеется/отсутствует
1.	СанПиН 2.4.1.3049-13	да
2.	Приказ руководителя об организации питания, назначении ответственного за питание, составе бракеражной комиссии.	да
4.	Положение по организации питания в ОУ	да
5.	Примерное перспективное меню	да
6.	Технологические карты	да
7.	Документы на продукты, подтверждающие их качество и безопасность	да
8.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Да
9.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Да
10.	Журнал здоровья	Да
11.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Да
12.	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Да
13.	Ведомость контроля за рационом питания	Да
14.	Инструкции на пищеблоке (по ТБ, мытью посуды, обработке яиц и т.п.)	Да
15.	План мероприятий по организации питания	Да
16.	План (циклограмма) контроля за организацией питания	да

17.	Акты, справки по результатам проверки состояния организации питания	да
18.	Протоколы заседаний, собраний, на которых рассматриваются вопросы организации питания в ОУ	

5. В образовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая – доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет – раздаточная	нет
4.	Буфет	нет
5.	Помещение для приема пищи	да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	-----

6. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное;	Да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	электроводонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	электроводонагреватели
4.	Отопление: - централизованное;	Да
5.	Водоотведение: - централизованное; - выгреб;	да
6.	Вентиляция (приточно-вытяжная)	да

7. Характеристика пищеблока образовательного учреждения (50,9 кв.м.):

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Марка, производитель	Кол-во (шт.)	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, марка, кол-во штук)
Обеденный зал	нет							
Раздаточная зона	2 кв.м.	Стол для раздачи		1	1986			-----
		Холодильник для проб	Индезит	1	2014	2014		-----
		Холодильник для гастрономии	Индезит	1	2016	2016		-----
Овощной цех - первичный обработки <i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>	2 кв.м.	картофелечистка	МОК-300	1	2003 г.	2003 г.	90%	МОК-300, 1 шт.
		овощерезка		1	1986	1986	100%	Протирочная машина МПР350.01, 1 шт.
Овощной цех-вторичной обработки	нет							

<i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>								
Горячий цех <i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>	5 кв.м.	Плита электрическая	ПЭЖ-4	1	2009	2009		
		Плита электрическая	ПЭ-4ЖШ	1	2016	2016		
		Протирочная машина	МПР350.01	1	2010	2010 г.	50%	
		Сковорода электр.	ЭСК-90-0	1	2015	2015		
		Сковорода элект.	ЭСК	1	1986	1986	100%	
		Пароконвектомат	ПКА6-1-1 ПМ	1	2011	2011		
		Плита электрическая		1	1986	1986	100%	ПЭ-4ЖШ; 1 шт.
Помещение для обработки яиц <i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>	Нет, оборудован участок (на схеме)	емкости						
Мясорыбный цех <i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>	5 кв.м.	Стол разделочный		1	1986			-----
		электромясорубка	МИМ-300	1	2010	2011		
		Раковина для размораживания рыбы		1	1986	1986	100%	1 шт.
		Стол для разделки кур		1		2000		
Холодный цех <i>(при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок)</i>	нет							

8. Характеристика складских помещений пищеблока:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования (стеллажи, подтоварники, холодильные шкафы)	Марка, производитель	Кол-во (шт.)	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, марка, кол-во штук)
Кладовая	17,3	стеллажи		2	1986			
		Морозильный ларь	СнежМЛК	1	2012	2012		----
		Морозильный ларь	СнежМЛК	1	2016	2016		----
		Холодильник						
		Весы	МТЗ-15	1	2014	2015		-----
		Весы	МТ-15	1	2009	2009		
		Холодильник		1				
Помещение для холодильников	9,3	Холодильный шкаф	ШХ 0,8	1	1986	1986	100%	ШХ-1,4; 1 шт.
		Холодильный шкаф	ШХ-1,4	1	2010	2010		----
		Морозильный ларь	Бирюса	1	2004	2004	70%	
Помещение для хранения овощей	отсутствует	----					Холодильная камера КХН 4,41; 1 шт.	

9. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Набор помещений	Площадь	Оборудование
-----------------	---------	--------------

Сан. узел для сотрудников пищеблока	3 кв.м.	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала	1,8 кв.м.	Вешалки для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого	Собственная прачечная, рабочие	Стиральные машины

10. Лабораторный контроль

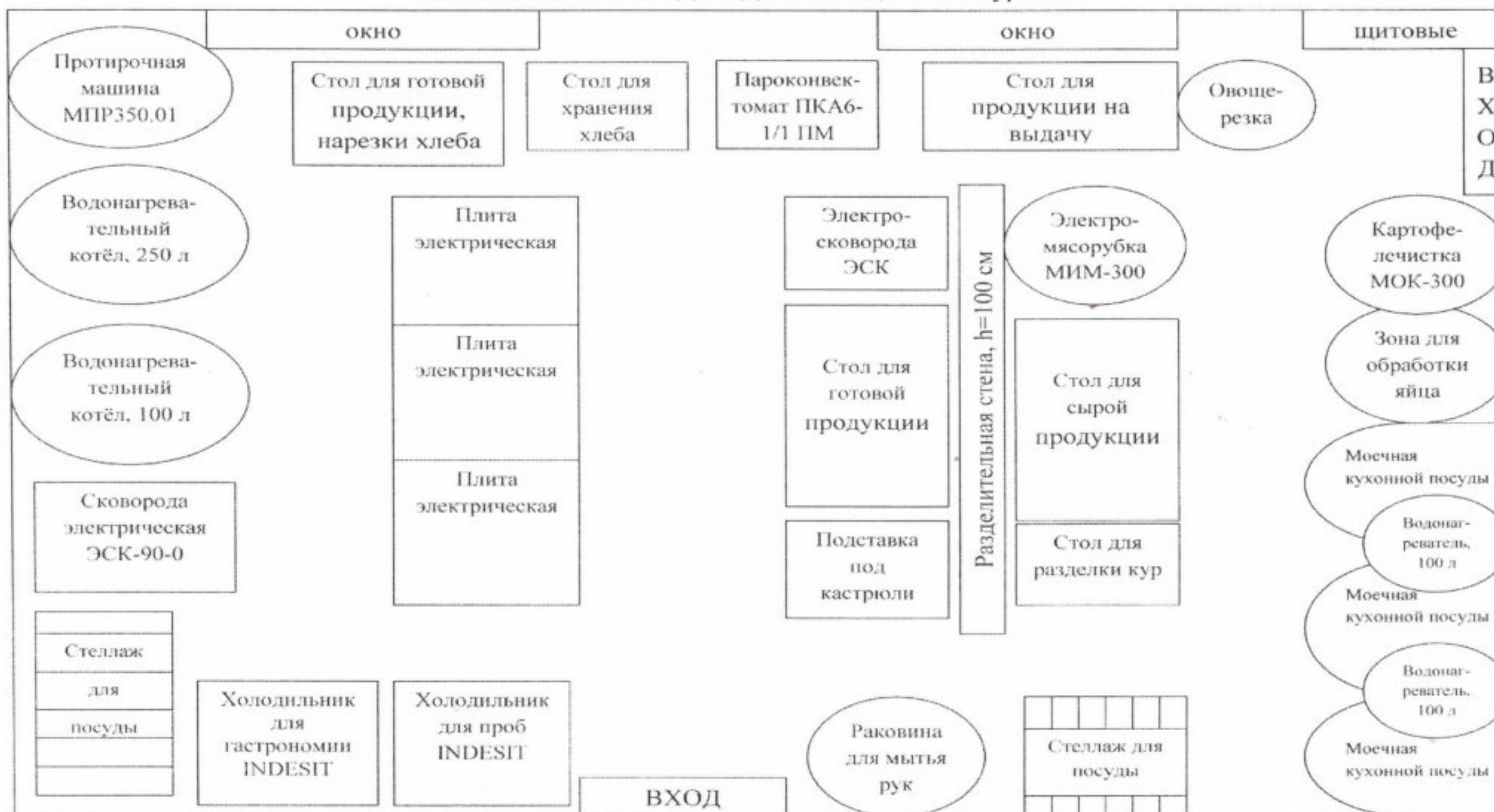
№ п/п	Показатель	2014г.		2015г.		2016г.	
		Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	нет		нет		нет	
	- по санитарно-химическим показателям						
	- по микробиологическим показателям						
2.	Готовые блюда	нет		нет		нет	
	- по санитарно-химическим показателям						
	- по микробиологическим показателям						
	- на калорийность и полноту вложения						
	- на вложение витамина «С»						
3.	СМЫВЫ	нет		нет		нет	
	- на наличие кишечной палочки						
	- на стафилококк						
	- на патогенную флору						
	- на яйца гельминтов						

- Договор на дератизацию: (№ договора 394-16-Д от 06.07.2016 г.);

- Договор на вывоз мусора: (№ договора б/н, от 12.12.2016 г.)

11. Схема столовой с расстановкой оборудования:

Схема пищеблока МБДОУ Детский сад № 24 «Журавлик»



Исполнитель: ФИО полностью, телефон.

Вержук Любовь Анатольевна
(8-415-31)38-249