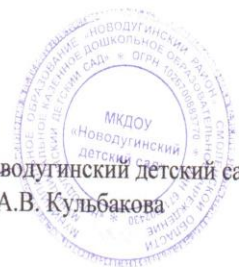


Утверждаю
заведующий
МКДОУ «Новодугинский детский сад»
 А.В. Кульбакова



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«НОВОДУГИНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД»**

1. Общие положения

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

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.

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

Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников – 140 детей

Охват питанием детей, получающих: завтрак, II завтрак, обед, ужин – 100 %

1. Вторая группа младшего возраста (от 1,5 до 3 лет)
2. Младшая группа (от 3 до 4 лет)
3. Средняя группа (от 4 до 5 лет)
4. Старшая группа (от 5 до 6 лет)
5. Подготовительные к школе группы (от 6 до 7 лет)

Пищеблок дошкольного учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Все помещения и оборудование убираются влажным способом в соответствии с нормами СанПиН.

2. Общая характеристика

Водоснабжение холодное - централизованное

Водоснабжение горячей воды – индивидуальное

Канализация - центральные сети

Отопление - централизованное

Вентиляция - приточно - вытяжная

Освещение - электросети

3. График работы пищеблока

Ежедневно 06.30 – 16.30

4. Состав и площади помещений

Кладовая – 10,5 кв. м;
Овощной цех – 3,9 кв. м;
Горячий цех – 11,9 кв. м;
Раздаточный цех – 40,0 кв. м;
Цех для мытья посуды – 5,8 кв. м;
Складское помещение – 5,1 кв. м.
Обеденная зона – 9,1 кв. м.

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Гардеробная персонала – 16,5 кв. м;

6. Персонал пищеблока

Штат:

повар – 3

кухонный рабочий – 1

кладовщик – 1

7. Технологический процесс

Технологический процесс – работа на сырье

Меню, принцип составления – цикличное

8. Техническая характеристика пищеблока

1. Площадь помещения (общая) – 132 кв. м.
2. Освещение: лампы – 12 шт.
3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт
4. Температурный режим: 18-20°C
5. Средства пожаротушения: огнетушитель
6. Пол: плитка.
7. Стены: плитка
8. Окно – 2 шт.

9. Функции пищеблока

Выпуск готовой продукции - первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, салаты, выпечка.

10. Перечень документации

1. Бракеражный журнал готовой продукции
2. Журнал регистрации температуры в холодильнике
3. Книга складского учета материалов
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Меню-требование на выдачу продуктов питания

11. Перечень имущества, находящегося в пищеблоке

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Холодильник Indesit ST 167.(028/WT/SNG)	3
2	Плита электрическая ЭПК-48П четырехсекционная	2
3	Шкаф холодильный комбинированный ШХК 400 М	1
4	Шкаф жаропрочный ШЖЭ-2	1
5	Мясорубка МИМ 300	1
6	Весы настольные CAS SW-10	1
7	Стеллаж 1000х500х1740	2
8	Стол производственный 1200х700х870	7
9	Ванна моечная односекционная 500х500	2