**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение детский сад «Елочка» п. Невонка Богучанского района**

**ПАСПОРТ**

**ПИЩЕБЛОКА**

**Красноярский край**

**Богучанский район**

**п. Невонка**

**ул. Юбилейная,6.**

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

**Муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения**

**детский сад «Елочка» п. Невонка**

Адрес: 663461 Красноярский край, Богучанский район, п. Невонка, ул. Юбилейная, 6

Телефон: 8(39162)29-043

Электронный адрес: elochkanevonka@yandex.ru

Фактически детей: 53

 1.В образовательном учреждении имеется:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Да/ Нет |
| 1. | Пищеблок, работающий на сырье | Да, Площадь 25,2 кв. м. |

2. Сертификат на пищеблок: имеется/отсутствует (подчеркнуть)

**3. Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Водоснабжение  - централизованное  - от сетей населенного пункта;  - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;  - вода привозная;  - прочие. | Централизованное  Питьевая вода привозная бутилированная |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | Водонагреватели |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | Нет |
| 4. | Отопление  - централизованное  - от сетей населенного пункта;  - собственная котельная и пр. | Нет  Нет  Да |
| 5. | Водоотведение  - централизованное  -в сети населенного пункта;  - выгреб;  - локальные очистные сооружения;  - прочие. | Да  Нет  Нет  Нет |
| 6. | Вентиляция | да |

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт  (имеется/отсутствует) |
| 1 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | Да | Имеется |
| 2 | Специализированный транспорт МКДОУ | Нет |  |
| 3 | Специализированный транспорт отсутствует | Да |  |

**Поставщики  продуктов питания**:

         ИП Шкриба М.И.

         ИП Мухин В.А.

         ИП Пожарский

**5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь | Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.) | Холодильное (кол-во единиц) | Наличие раковин для мытья рук |  |
| Горячий цех | 25,2 | Плита – 1  Моечная ванна – 3  Машина протирочно-резательная– 1  Кухонный комбайн - 1 | 2 | Имеется |  |
| Первичная обработка мяса и рыбы | 3 | Мясорубка – 1 | 1 | Имеется |  |
| Моечная   кухонной  посуды | Нет |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска | Дата ввода в эксплуатацию | % изношенности |
| Электрическая плита с духовым шкафом | 1 | 2017 | 2018 | 70 % |
| Система вентиляции | 1 | 2021 | 2021 | 10% |
| Водонагреватель | 1 | 2020 | 2020 | 30 % |
| Стол производственный | 5 | 2014 | 2014 | 30 % |
| Стол для готовой продукции | 3 | 2014 | 2014 | 30 % |
| Весы электронные | 1 | 2012 | 2012 | 30% |
| Холодильник « Бирюса»  Холодильник « Бирюса» | 1  1 | 2019  2018 | 2020  2018 | 0%  0 % |
| Морозильная камера «INDESIT»  Ларь морозильный Бирюса | 1  1 | 2007  2000 | 2008  2001 | 40%  50% |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 |  |  | 30% |
| Стеллаж для посуды | 1 | 2014 | 2014 | 30% |
| Мойка 3-хсекционная | 1 | 2000 | 2000 | 30% |
| Котел пищеварочный | 4 | 2000 | 2000 | 50% |
| Машина протирочно-резательная | 1 | 2021 | 2021 | 0% |
| Мясорубка электрическая   Мясорубка электрическая | 1   1 | 2013   2018 | 2013   2018 | 30% |

**6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Санузел для сотрудников пищеблока | нет | Общий для персонала ДОУ |
| Гардеробная персонала | нет | Шкаф для одежды |
| Душевые для сотрудников пищеблока  Стирка  спецодежды | нет |  |
| Прачечная ДОУ  Обеспечивает – машинист по стирке белья  Оборудование – машина автомат |

**Характеристика складских помещений пищеблока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Площадь | Оборудование |
| Склад для продуктов | 6,3 кв.м. | Холодильник 2 шт.  Ларь морозильный 2 шт. |
| Овощехранилище | 29,3 кв.м. |  |

**7. Штатное расписание:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ п/п* | *ФИО* | *Должность* | *Образование* | *Квалификационный разряд* |
| 1. | Слетина Галина Георгиевна | повар | среднее-специальное | 4 |
| 2. | Сагайдак Ольга Викторовна | повар | среднее | 3 |
| 2. | Костарева Елена Александровна | кухонный рабочий | среднее-специальное |  |
| 3. | Прудникова Ольга Анатольевна | кладовщик | среднее специальное |  |

**8. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п |  | Полное наименование, когда утвержден,  дата и № приказов |
| 1 | Приказы по организации питания | 1. Приказ об утверждении десятидневного меню от 01.09.2023г.   № 100-о   1. Приказ об организации питания детей от 10.01.2023г. № 7-0 2. Приказ о создании совета по питанию от 01.04.2022 № 7/1-0 3. Приказ о создании комиссии по питанию от 10.01.2023 № 8 -0 4. Приказ о создании «Дорожной карты по устранению недостатков в организации питания» от 01.04.2022 № 49/4-0 5. Приказ о назначении ответственного за соблюдение ветеринарного законодательства» по питанию от 10.01.2023 № 3-0 |
| Приказ о бракеражной комиссии от 10.01.2023г. № 5-0 |
| 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 |

Питание детей четырехразовое, организовано в группах.

 Первый**завтрак** включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.

 Второй **завтрак** включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты.

** Обед** включает в себя: салат, первое, второе и третье блюдо.

 **Полдник** включает в себя: каша, гарнир, рожки, сырники, омлет, йогурт, горячий напиток.

**9. Финансирование организации питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Стоимость: | Завтрака  второго завтрака | 38,00  26,00 |
| обеда | 67,00 |
| Усиленного полдника | 44,00 |
| 1. | Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в т.ч.: | | 0 |
| 2. | Родительские средства (на одного человека), в т.ч.: | | 175,00 |

10. В образовательном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится

(нужное подчеркнуть).

**11. Лабораторный контроль**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 2022 г. | | 2023 г. | |
| Всего | Из них не соответствует гиг.нормативам | Всего | Из них не соответствует гиг. нормативам |
| 1. | Питьевая вода из разводящей сети | 1 | 0 | 1 | 0 |
| -по санитарно-химическим показателям | 1 | 0 | 1 | 0 |
| -по микробиологическим показателям | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 2. | Готовые блюда | 8 | 0 | 8 | 0 |
| -по санитарно-  химическим показателям | 8 | 0 | 8 | 0 |
| -по микробиологическим показателям | 8 | 0 | 8 | 0 |
| -на калорийность и полноту вложения | 1 | 0 | 1 | 0 |
| -на вложение витамина «С» | 1 | 0 | 1 | 0 |
| 3. | Смывы | 10 | 0 | 10 | 0 |
| -на наличие кишечной палочки | 10 | 0 | 10 | 0 |
| -на стафилококк | 10 | 0 | 10 | 0 |
| -на патогенную  флору | 10 | 0 | 10 | 0 |
| -на яйца  гельминтов | 10 | 0 | 10 | 0 |