

**Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №1 посёлка Никольское»**

Костромская область, Костромской район, посёлок Никольское, ул. Мира, д.2

ИНН 4414008636 Т. 644 702

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ПК

Заведующий д/с №1 посёлка Никольское

_____ Л.А.Охлопкова

ПАСПОРТ

пищеблока образовательного учреждения

Муниципальное казённое дошкольное общеобразовательное учреждение «Детский сад № 1 посёлка Никольское».

Адрес Костромская область, Костромской район, посёлок Никольское ул.Мира, 2

Телефон (4942) 644 702

Расчетная вместимость детского сада 120

Фактически детей: 168

1.В образовательном учреждении имеется:

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

2. Питание организовано на базе МАДОУ № 2 «Улыбка», санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

3. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - <u>централизованное</u> - 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 - <u>централизованное</u> - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт детского сада	-	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей МАДОУ	-	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего МАДОУ	-	
5.	Специализированный транспорт отсутствует		

5.Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска
Горячий цех	35,2 кв м	Плита 4-х конф.	2	2013
		Пароконвектомат		
		Жарочный шкаф		
		Кател пипещеварочный		
		Машина кухонная универсальная		
		Столы производственные	4	2013
		Стеллаж производственный	1	2013
Холодный цех	9,1 кв.м	Стол производственный	2	2013
		Мойка 2-х секц	2	2013

		Весы	1	2013	2014
		Шкаф холодильный	3	2013	2014
Мясо-рыбный цех	9,0 кв.м	Стол производственный	1	2013	2014
		Шкаф холодильный	1	2013	2014
		Мойка 2-х секц	1	2013	2014
		Мясорубка	1	2013	2014
		Колода для разруба мяса	1	2013	2014
Овощной цех	13,2 кв.м	Машина овощерезательно-протирачная	1	2013	2014
		Машина картофелеочистительная			2014
		Машина протирачно-резательная	1	2013	2014
		Стол производственный	2	2013	2014
		Шкаф холодильный	1	2013	2014
		Мойка 2-х секц	1	2013	2014
Мучной цех	9,1 кв.м	Шкаф для хлеба металлический	1	2013	2014
		Мойка 2-х секц			2014
		Стол кондитерский	1	2013	2014
		Стол производственный	1	2013	2014
		Хлеборезка			2014
Моечная кухонной посуды и инвентаря	7,2	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2013	2014
		Стол производственный	1	2013	2014
		Стеллаж производственный	1	2013	2014
		Полка металлическая для посуды	1	2013	2014
Помещение для обработки и	3,4	Шкаф для уборочного	1	2013	2014

хранения уборочного инвентаря		инвентаря			
Водонагреватель проточный		(Устанавливается в каждом цехе пищеблока)	9	2013	2014
Склад для хранения овощей	28,3 кв.м	Контейнер для хранения и транспортировки овощей		2013	2014
		Стеллажи		2013	2014
		Весы	1	2013	2014
Склад для хранения сыпучих продуктов	7,0 кв.м	Стеллажи	1	2013	2014
		Подтоварники	6	2013	2014
		Весы	1	2013	2014
Помещение для холодильников	10,3	Морозильная камера для хранения рыбы	1	2013	2014
		Морозильная камера для хранения кур			2014
		Морозильная камера для хранения мяса	1	2013	2014
		Холодильник для хранения яиц, масло сливочного	1	2013	2014

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	1,5	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	работники	

7.Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1.5	1.5	5 разряд	1	Имеется
шефповар	1.0	1.0		3	
Рабочих кухни/помощники повара	1	1		2	Имеется
Официантов	-	-	-	-	-
Других работников пищеблока/посудомойщицы	-	-	-	-	имеется
Технических работников/уборщицы					

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№п/п	Наименование	Да/Нет	Кол-во
1.	Работники МКДОУ»Детский сад № 1 поселка Никольское»	да	3

9.Питание детей в образовательном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем работниками пищеблока МКДОУ № 1 с предварительным накрытием (кол-во детей) младшими воспитателями через раздачу (кол-во детей) 168

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

(2015,2016 годы)

№ п/п	
1	Программа по питанию
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания воспитанников МКДОУ д/с №1№ 1» «О назначении ответственного за написания меню» «О назначении ответственного за отбор проб»
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении
7	План работы по формированию основ здорового питания в детском саду
8	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни
9	График дежурства администрации и пед. работников
10	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания
11	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований
14	ДРУГОЕ

11. Финансирование организации питания

	Стоимость: завтрака	завтрака	94,26
		второй завтрак	
		обеда	
		полдника	

12.В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не
проводится (нужное подчеркнуть).

13.Лабораторный контроль:

		2015 г.		2016 г.		2017 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг.норматива м	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети		соответствует		соответствует		
	-по санитарно- химическим показателям		соответствует		соответствует		
	-по микробиологически м показателям		соответствует				
2.	Готовые блюда						
	-по санитарно- химическим показателям		соответствует				
	-по микробиологически м показателям		соответствует				
	-на калорийность и полноту вложения		соответствует				
	-на вложение витамина «С»		соответствует				
3.	Смывы						

	-на наличие кишечной палочки		соответствует				
	-на стафилококк		соответствует				
	-на патогенную флору		соответствует				
	-на яйца гельминтов		соответствует				