

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №5
«Золотой петушок» Мантуровского муниципального округа Костромской области

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
д/с№5 «Золотой петушо»

Бахвалова В.А.

Приказ № 22/17 от 01.09.2024г.



Паспорт пищеблока МБДОУ детский сад №5 «Золотой петушок»

Ответственные: Дубровина Жанна Леонидовна
Вьюгина Светлана Владимировна

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан

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

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

Количество воспитанников - 45 детей

Охват питанием (детей, получающих: завтрак, 2-ой завтрак, обед, уплотненный полдник) – 100 %

1. Первая младшая группа (от 1 до 3 лет)
2. Вторая младшая группа (от 3 до 4 лет)
3. Средняя-старшая группа (от 4 до 6 лет)
4. Подготовительная к школе группа (от 6 до 7 лет)

Водоснабжение холодное – централизованное.

Водоснабжение горячее - водонагреватели

Канализация - центральные сети Отопление - центральное Вентиляция -

приточно - вытяжная Освещение - городские электросети

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. Федеральный закон от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32.
4. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.
5. Программа Вижен-Софт. Питание в детском саду.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

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

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат:2 повара;

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Пищеблок-37.9 (горячий цех, холодный цех,раздаточная, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки, Моечная кухонной посуды, кладовая суточной продукции, помещение с холодильным оборудованием

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс - работа на сырье

Меню, принцип составления - цикличное

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

- 1.Площадь помещения (общая) – 37.9

2.2. Освещение: лампы дневного света

6-точек:

6-ламп:

3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт

4. Температурный режим: 18-20°C

5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель

6. Пол: плитка.

7. Стены: плитка

8. Окно: 1 шт.

6. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

6.1. Инвентарная ведомость оборудования кабинета

№п/п	название	модель	Год выпуска	Серийный номер
2.	Электроплита	ПЭСМ-4М	1989г.	
3.	Электроплита	Термаль	2010г.	
4.	Электромясорубка	М-51	1989г.	Ту2751364183
5.	Шкаф жарочный	ИЖ-1	1989г.	01360016
6.	Эл.водонагреватель	«Ока» ВАЭ- 50/1 ХТР	2013г.	
7.	Кухонный комбайн	RO 3026	2010г.	
9.	Холодильник	«ATLANT MX-5810-62»	2013г.	023217391
10.	Холодильник	«POLIS RS- 411»	2011г.	
11	Протирочная машина	МПО-1		
12	Стол	из нержавеющей (3)	2014г.	
13	Весы электронные	SW-10	2011г.	

7. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкция по технике безопасности
3. Графики проветривания и обработки помещений
4. Меню горячего питания
5. Меню- раскладка
6. Накопительная ведомость
7. Бракеражный журнал готовой продукции