**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.  |  ЦентрализованноеПитьевая 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.  |  НетНетДа   |
| 5.  | Водоотведение- централизованное-в сети населенного пункта;- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочие.  |  ДаНетНетНет  |
| 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 – 3Машина протирочно-резательная– 1 Кухонный комбайн - 1  |  2  | Имеется  |    |
| Первичная обработка мяса и рыбы  | 3 | Мясорубка – 1    | 1  | Имеется  |    |
| Моечная   кухоннойпосуды  | 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»  | 11  | 20192018  | 20202018  | 0%0 %  |
|  Морозильная камера «INDESIT»Ларь морозильный Бирюса | 11 | 20072000 | 20082001 | 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 пищеблокаСтирка  спецодежды | нет  |    |
| Прачечная ДОУОбеспечивает – 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-о1. 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:    | Завтракавторого завтрака   | 38,0026,00  |
| 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 патогеннуюфлору  | 10  | 0  | 10  | 0  |
| -на яйцагельминтов  | 10  | 0  | 10  | 0  |