

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 210» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

Россия, 443902, г. Самара, пос. Прибрежный, ул. Звездная, д. 15 «а», тел./факс 977-56-30 / 977-63-75; dou210@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №210»

г.о. Самара

Гончарова С. В.



Приказ № 196

от «31» августа 2017 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Ответственные за пищеблок:

Мерзликина Ольга Николаевна, повар

Абрамова Марина Валерьевна, повар

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан в 1986 г.

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

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

Количество воспитанников – 223 ребенка

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

1. Первые младшие группы (от 1,5 до 3 лет)
2. Вторые младшие группы (от 3 до 4 лет)
3. Средние группы (от 4 до 5 лет)
4. Старшие группы (от 5 до 6 лет)
5. Подготовительные к школе группы (от 6 до 7 лет)

Водоснабжение холодное - централизованное

Водоснабжение горячее - централизованное

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 санитарноэпидемиологическом благополучии населения».

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 15 мая 2013 г. № 26.

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.

5. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.

6. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах

(детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования). Рекомендации Минздрава России от 09.05.99 № 1100/964-99-15.

7. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 01.08.2013 г.

8.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

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

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат:

2 повара;

1 подсобный рабочий.

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Цех сырой продукции – 11,8 кв. м.;

Горячий цех – 24,6 кв. м.;

Раздаточный цех – 1,5 кв. м.;

Цех для мытья посуды – 5,2 кв.м.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс - работа на сырье

Меню, принцип составления – цикличное, 10-ти дневное

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Площадь помещения (общая) – 43,1 кв.м.

2. Освещение: энергосберегающие лампы

- точек: 9

- ламп: по 1

3. Температурный режим: 18-20°C

4. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель

5. Пол: плитка.

6. Стены: плитка

7. Окно: 3шт.

6. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1	Холодильник	3	Шх0,7, «Полнос»; Шх0,7 «POLAIR»; «Индезит»
2	Мясорубка	2	УКМ-П
3	Овощерезка	1	УКП-М
4	Хлеборезка	1	АХМ-300Т
5	Шкаф жарочный электрический	1	1380063
6	Плита электрическая	2	ПЭП0,72 6М; ЭП-6 ЖШ-01
7	Стол разделочный	2	
8	Стол для продукции	4	
9	Весы	2	Тюмень; ВНЦ-2
10	Водонагреватель	1	1380048

6. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкция по технике безопасности
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Перспективное десятидневное меню
5. Ежедневное меню
6. Меню раскладка
7. Накопительная ведомость
8. Журнал скоропортящейся продукции
9. Бракеражный журнал