

МДОУ «Детский сад «Дюймовочка» с. Ивантеевка Ивантеевского района Саратовской области

Утверждаю:

Заведующий МДОУ

Л.А. Шехурдина



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

1. Общие сведения об ОУ:

Заведующий МДОУ: Шехурдина Лариса Анатольевна

Кладовщик Дунаева Оксана Владимировна

Повара: Савзиханова Г.Г., Сурова И.А., Антонихина Л.Н., Давыдкина А.В.

Форма организации питания обучающихся:

Питание детей в образовательной

организации: организовано

- предварительное накрытие столов

Рацион питания согласован с органами Роспотребнадзора

(да)

Проводится «С»-витаминизация готовых блюд(да)

Используются Фрукты (4-5 раз в неделю)

2. Кол-во групп и численность, охват 4-х разовым

питанием

№	Группы	Численность воспитанников в группах	Льготная категория воспитанников	За родительскую плату	Малоимущие	Многодетные
1	«Брусничка»	24	0	24	6	6
2	«Пчелки»	21	1 мобилиз.	21	5	2
3	«Кораблик»	16	2 мобил., 1 опекаемый	13	1	6
4	«Почемучки»	26	0	26	6	4
5	«Мультишки»	20	1 мобил., 1 СОП	18	5	4
6	«Сказка»	25	0	25	3	4
7	«Умка»	33	2 мобил.	31	9	7
ИТОГО		165	8	158	35	33

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	МДОУ «Детский сад «Дюймовочка» с. Ивантеевка
2. Адрес и местонахождение	
3. Форма собственности	автономная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Шехурдина Лариса Анатольевна 89376344470
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	да
6. Дата ввода в эксплуатацию	2013
7. Мощность проектная фактическая	
8. Благоустройство территории	благоустроена

9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> • наличие ограждения • наличие озеленения • наличие асфальтированного покрытия • наличие подъездных путей • въезд, выезд 	соответствует
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	в каждом помещении
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	ООО «Научно-производственный центр «Наука»
12. Количество мусоросборников	2
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	Саратовский филиал АО «Ситиматик»

5..Образовательное учреждение имеет:

Тип пищеблока	Да/нет
пищеблок, работающий на сырье	да
Столовая-догоготовочная (работающая на полуфабрикатах)	нет
Буфет-раздаточная	нет
Буфет	нет
Помещение для приема пищи/кол-во мест	7 групповых помещений
Отсутствует все вышеперечисленное	-

6..Питание детей в образовательной организации:
организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- с предварительным накрытием (кол-во детей) _____

- через раздачу (кол-во детей) _____

7. Рацион питания согласован с органами

Роспотребнадзора (да/нет) __Да__

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

11..В образовательном учреждении иные обогащенные продукты (кроме

вышеперечисленных) используются/не используются
(нужное подчеркнуть), если
используются, то какие и сколько раз в неделю: Фрукты (
4-5 раз в неделю)

12. Договор на дератизацию (№ дата) 10.04.2023 г.

ООО «Научно-производственный центр «Наука»

13 Договор на дезинфекцию (№ дата):. 10.04.2023 г.

ООО «Научно-производственный центр «Наука»

14. Договор на дезинсекцию (№ дата): 10.04.2023 г.

ООО «Научно-производственный центр «Наука»

15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№,
дата, название предприятия) 10.01.2023 г. Саратовский
филиал АО «Ситиматик»

Санитарно-эпидемиологическое заключение
имеется./отсутствует (нужное
подчеркнуть).

16..Инженерное обеспечение пищеблока (указать
наличие):

Водоснабжение	
- централизованное	да
- от сетей населенного пункта;	нет
- в случае использования других источников указать их	нет
- вода привозная;	нет
Горячее водоснабжение (указать источник)	да, водонагреватель
Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
собственная скважина учреждения;	нет
- прочее (уточнить)	
Отопление	
- централизованное	да
- от сетей населенного пункта;	нет
- собственная котельная	да
Водоотведение	
- централизованное	да
- в сети населенного пункта;	да
- выгреб;	да
- локальные очистные сооружения;	нет

- прочее (уточнить)	
Вентиляция (механическая)	да

17. Для перевозки продуктов питания используется:

Вид транспорта	Да/Нет	Санитарный паспорт
Специализированный транспорт детского сада	да	да
Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет	нет
Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	нет	нет
Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего ОО	нет	нет
Специализированный транспорт отсутствует	нет	нет

18. Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь, кв.м	Наименование оборудования (дополнить при необходимости)	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения (начала функционирования), год	Изношенность оборудования, %	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН	
							наименование	кол-во шт
Обеденный зал	7 групп по 56 кв.м	Столы обеденные	8	2017	2017	нет	нет	нет
		Стулья	165	2017	2017	нет	нет	нет
		Раковины для мытья рук	30	2017	2017	нет	нет	нет

		Электрополотенца	0	нет	нет	нет	нет	нет
		Прилавок для столовых приборов	7	2017	2017	нет	нет	нет
		Другое						
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	3	2020	2020	нет	нет	нет
		Жарочный (духовой) шкаф	3	2015	2015	нет	нет	нет
		Зонт вентиляционный	3	2010	2010	нет	нет	нет
		Столы производственные	6	2010	2010	нет	нет	нет
		Моечная ванна 1-о или 2-х секционная	4	2010	2010	нет	нет	нет
		мясорубка для готовой продукции	3	2022	2022	нет	нет	нет
		Весы электронные для готовой продукции	1	2022	2022	нет	нет	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный (для проб)	2	2010	2010	нет	нет	нет
		Шкаф для хранения хлеба	2	2010	2010	нет	нет	нет

		Раковина для мытья рук	4	2015	2015	нет	нет	нет
Холодный цех		Стол производственный	4	2015	2015	нет	нет	нет
		Весы электронные	1	2022	2022	нет	нет	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	4	2020	2020	нет	нет	нет
		Моечная ванна	1	2015	2015	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	2	2015	2015	нет	нет	нет
Догоготовочный цех		Стол производственный	2	2015	2015	нет	нет	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2015	2015	нет	нет	нет
		Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2015	2015	нет	нет	нет
		Моечная ванна	1	2010	2010	нет	нет	нет
		мясорубка для сырой продукции	2	2020	2020	нет	нет	нет
		Весы электронные	1	2022	2022	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	2	2012	2012	нет	нет	нет

Помещение для обработки яйца	Моечная ванна 3-х секционная или Моечная ванна 1-о секционная и 2 емкости	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Стол производственный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Шкаф холодильный	2	2015	2015	нет	нет	нет
	Овоскоп Раковина для мытья рук	2	2019	2019	нет	нет	нет
Мясо-рыбный цех	Стол производственный	2	2015	2015	нет	нет	нет
	Моечная ванна 3-х секц.	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Стеллаж кухонный	2	2013	2013	нет	нет	нет
	Электромясорубка	2	2020	2020	нет	нет	нет
	Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Шкаф холодильный низкотемпературный	2	2015	2015	нет	нет	нет
	Полка для разделочных досок	2	2020	2020	нет	нет	нет
Раковина для мытья рук	2	2015	2015	нет	нет	нет	

Овощной цех (первичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Стол производств енный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Раковина для мытья рук	2	2012	2012	нет	нет	нет
Овощной цех (вторичной обработки)	Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Стол производств енный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Шкаф холодильны й среднетеппе ратурн	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Раковина для мытья рук	2	2015	2015	нет	нет	нет
Моечная кухонной посуды и инвентаря	Моечная ванна 2-х секц.	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Зонт вентиляцион ный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Водонагрева тель	2	2020	2020	нет	нет	нет
	Раковина для мытья рук	2	2012	2012	нет	нет	нет
Моечная	Стол для сбора отходов	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Стол производств енный	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Моечная ванна 2-х секц. для стаканов и столовых приборов	2	2012	2012	нет	нет	нет
	Зонт вентиляцион	2	2015	2015	нет	нет	нет

		ный						
		Водонагреватель проточный	2	2018	2018	нет	нет	нет
		Раковина для мытья рук	2	2012	2012	нет	нет	нет
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	2	2012	2012	нет	нет	нет
		Душевой поддон	1	2013	2013	нет	нет	нет
		Шкаф для хранения моющих дезинфицирующих средств	2	2013	2013	нет	нет	нет
		Раковина для мытья	2	2012	2012	нет	нет	нет
Склад для хранения овощей		Контейнер для хранения и транспортировки овощей	2	2020	2020	нет	нет	нет
		Стеллажи	2	2020	2020	нет	нет	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный	2	2012	2012	нет	нет	нет
Склад для сыпучих продуктов		Стеллажи				нет	нет	нет
		Подтоварники				нет	нет	нет
		Шкаф холодильный среднетемпературный				нет	нет	нет

Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный среднетемпературный				нет	нет	нет
	Шкаф холодильный низкотемпературный				нет	нет	нет
Загрузочная продуктов	Подтоварник				нет	нет	нет
	Весы товарные электронные				нет	нет	нет

**19.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА
СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (НА 01.09.2022г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда	15	10
Тарелка мелкая	15	10
Тарелка глубокая	15	10
Стакан	10	5
Вилка нержавеющей	10	5
Ложка нержавеющей	10	5
Нож столовый	15	
Кухонная посуда	3	1
Бак нержавеющей	2	1
Кастрюля алюминиевая	8	1
Кастрюля эмалир.	1	1
Нож поварской	3	-
Половник	6	2
Доска разделочная	12	2
Противень	6	2
Большая сковорода (с крышкой)	4	1
Моющие средства	6	1
Ника для мытья посуды(1л.)	3	3
Пемолукс	2	3
Порошок стиральный	5	4
Санокс	2	3
Дизинф.ср-во «Прогресс»	4	5
Сода кальцинир.	3	5
Мыло хозяйств-е	1	2
Мочалка металлическая		

Ника-2(для обработки яиц)		
---------------------------	--	--

20. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Вид бытовых помещений		Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	2	Сан.узел
Душевые для сотрудников пищеблока	1	душ, душевая ванна
Гардеробная персонала	2	шкафы
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	стиральные машины	

21. Персонал пищеблока входит в штатное расписание школы

Категории работников	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие медицинской книжки
Поваров	4	да	2,3	от 10 до 35 лет	да
Рабочих кухни/помощники повара	1	да		5 лет	да
Технических работников/уборщицы	2	да		от 5 лет	да

23.Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	№, дата, наименование, наличие
	Примерное десятидневное меню	01.09.2022 год
	Ежедневное меню	выкладывается в группах, коридорах, родительских социальных группах
	Меню раскладка	да
	Приказ об организации питания на учебный год	01.09.2022 г
	Приказ о создании бракеражной комиссии»	01.09.2022 г

	Положение об организации питания	20.01.2021 г.
	Положение о бракеражной комиссии	14.01.2019 г.
	Положение о питьевом режиме оспитанников	12.09.2019 г.
	График питания в школьной столовой	да
	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	да
	График приема пищи	да
	Гигиенический журнал (сотрудники)	да
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	да
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	да
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	да
	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	да
	Должностные инструкции персонала пищеблока	да

Заведующий МДОУ

Л.А.Шехурдина