



Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад «Ласточка»
Десногорска

[Signature] Л.П. Бойкова

« 31 » 08 2022 г.

**Паспорт
пищеблока
МБДОУ «Детский сад «Ласточка» г.Десногорска**

1. Общие положения

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. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»,
3. приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
4. Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года.

Пищеблок МБДОУ «Детский сад «Ласточка» г.Десногорска изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

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

Количество воспитанников – 235 детей.

Охват питанием детей, получающих: завтрак, II завтрак, обед, ужин – 100 %

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Все помещения и оборудование убираются влажным способом в соответствии с нормами СанПиН.

2. Общая характеристика

Водоснабжение холодное – централизованное;

Водоснабжение горячей водой – централизованное;

Канализация - центральные сети;

Отопление – центральное;

Вентиляция - приточно – вытяжная;

Освещение - городские электросети.

3. График работы пищеблока

Ежедневно 06.00 – 18.45

4. Персонал пищеблока

Штат:

повар – 3

кухонный рабочий –3

кладовщик – 1

Шеф - Повар -1

5. Технологический процесс

Технологический процесс – работа на сырье

Меню, принцип составления – цикличное 10-ти дневное

6. Техническая характеристика пищеблока

1. Площадь помещения (общая) –53,1 кв. м.
2. Освещение: лампы – 12 шт.
3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт
4. Температурный режим: 18-20°C
5. Средства пожаротушения: огнетушитель ОП-5 (2шт.)
6. Пол: плитка.
7. Стены: плитка, краска
8. Окно – 4 шт.

7. Функции пищеблока

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

8. Перечень документации

1. Бракеражный журнал готовой продукции;
2. Журнал регистрации температуры в холодильнике;
3. Журнал контроля расходов продуктов питания;
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
5. Меню-требование на выдачу продуктов питания.

9. Перечень имущества, находящегося в пищеблоке

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Шкаф холодильный PV 1400	2
2.	Холодильник бытовой «Атлант»	1
3.	Плита электрическая ПЭМ 4 - 020	2
4.	Плита электрическая ПЭР - 051	1
5.	Шкаф пекарский ШПЕ	1
6.	Мясорубка МИМ 300	1
7.	Машинка картофелеочистительная МОК 125	1
8.	Привод универсальный УКМ	1
9.	Привод универсальный П II	1
10.	Стол производственный 1200x700x870	1
11.	Весы настольные циферблатные	2
12.	Стеллаж 1000x500x1740	1
13.	Ванна моечная односекционная 500x500	1