



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 327

Адрес: 620141, г.Екатеринбург, ул.Пехотинцев, 32

Телефон: +7(343)334-36-33

Электронный адрес: mdou327@eduekb.ru

Проектная мощность МАДОУ: 130

Фактически детей: 168

1. В образовательном учреждении имеется

Пищеблок	Работающий на сырье	Площадью - 181,3 м2
----------	---------------------	---------------------

2. Питание организовано на базе МАДОУ № 327

Санитарно-эпидемиологическое заключение от 06.03.2014 № 66.01.37.000.М.000264.03.14

3. Инженерное обеспечение пищеблока

1	Водоснабжение	централизованное
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	холодное водоснабжение с нагревом в теплообменнике, установленном в ИТП
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	водонагреватели
4	Отопление	централизованное
5	Водоотведение	централизованное
6	Вентиляция	приточно-вытяжная, общеобменная, локализирующая в помещениях пищеблока

4. Перевозка продуктов питания

Для перевозки продуктов питания используется специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов

5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения

Набор помещений	Площадь, м2	Технологическое оборудование	Кол-во	Дата выпуска	Дата подключения	% износа
Раздаточная	5,5	производственный стол	1	2013	2013	
		тележка сервировочная	1	2013	2013	
Холодный цех	9,7	среднетемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
		весы	1	2013	2013	
		производственный стол	3	2013	2013	
		машина резательно-протирочная	1	2013	2013	

		машина для нарезки хлеба	1	2013	2013	
		шкаф для хранения хлеба	1	2013	2013	
		бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	2013	2013	
		2-х моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		полка для досок	2	2013	2013	
Горячий цех	59,04	весы	1	2013	2013	
		производственные столы (не менее 2: для сырой и готовой продукции)	4	2013	2013	
		тестомесильная машина	1	2013	2013	
		подставка под тестомес	1	2013	2013	
		электрическая плита	1	2013	2013	
		пароконвектомат	1	2013	2013	
		подставка под пароконвектомат	1	2013	2013	
		тележка-шпилька	1	2013	2013	
		электропривод для готовой продукции (УКМ)	1	2013	2013	
		кипятильник	1	2013	2013	
		подставка под кипятильник	1	2013	2013	
		фильтр для воды	2	2013	2013	
		магнитный активатор воды	1	2013	2013	
		котел пищеварочный	1	2013	2013	
		тележка для бачков	1	2013	2013	
		моечная ванна	1	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		зонт вентиляционный	3	2013	2013	
		полка для досок	2	2013	2013	
		среднетемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
Моечная кухонной посуды	8,4	производственный стол	1	2013	2013	
		подтоварник	1	2013	2013	
		две моечные ванны	2	2013	2013	
		стеллаж	1	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	

		водонагреватель	1	2013	2013	
		зонт вентиляционный	2	2013	2013	
Мясо-рыбный цех	10.7	среднетемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
		производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее 3	3	2013	2013	
		весы	1	2013	2013	
		электромясорубка	1	2013	2013	
		колода для разрубки мяса	1	2013	2013	
		моечные ванны (не менее 2)	3	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		полка для досок	2	2013	2013	
		Овощной цех	9.0	весы	1	2013
производственный стол	2			2013	2013	
моечные ванны (не менее 2)	2			2013	2013	
овощерезательная машина	1			2013	2013	
раковина для мытья рук	1			2013	2013	
полка для досок	2			2013	2013	
Цех первичной обработки овощей	7.5	производственный стол	1	2013	2013	
		картофелеочистительная машина	1	2013	2013	
		овощерезательная машина	1	2013	2013	
		моечные ванны (не менее 2)	2	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		полка для досок	1	2013	2013	
Место для размещения холодильных камер	12,38	среднетемпературные холодильные шкафы	2	2013	2013	
		среднетемпературная холодильная камера	1	2013	2013	
		низкотемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
		весы	1	2013	2013	
Помещение для обработки яиц	6.7	среднетемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
		стеллаж	1	2013	2013	
		емкость для обработки яйца	1	2013	2013	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		душевой поддон	1	2013	2013	
Тамбур загрузочная	2.4	подтоварник	1	2013	2013	

Помещение хранения пищевых отходов	1.8	среднетемпературный холодильный шкаф	1	2013	2013	
Помещение уборочного инвентаря	3.2	стеллаж	1	2018	2018	
		полка подвесная	1	2018	2018	
		раковина для мытья рук	1	2013	2013	
		поддон со смесителем	1	2013	2013	
		шкаф для уборочного инвентаря	1	2013	2013	

6. Характеристика складских помещений пищеблока

Набор помещений	Площадь, м2	Оборудование	Кол-во	Дата выпуска	Дата подключение	% износа
Кладовая сухих продуктов	6.3	стеллаж	2	2013	2013	
		подтоварник	2	2013	2013	
		гигрометр психрометрический	1	2014	2014	
Кладовая овощей	5.2	стеллаж	1	2013	2013	
		подтоварник	2	2013	2013	
		гигрометр психрометрический	1	2014	2014	

7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Набор помещений	Площадь, м2	Оборудование
Помещение персонала для приема пищи	5,5	микроволновая печь, стол, стулья, раковина для мытья рук, скамья для отдыха, телевизор
Гардеробная	11,4	кабина для переодевания, индивидуальные шкафы для раздевания сотрудников пищеблока с разделением для спец.одежды, раковина для мытья рук
Душевая	2,5	душевой поддон
Сан узел	2,0	унитаз педальный
Умывальная	1,7	раковина для мытья рук

8. Штатное расписание

№ п/п	Должность	Образование	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности в ДОУ	Стаж работы по специальности
1.	Шеф-повар	среднее-специальное	5	1,5 лет	8 лет
2.	Повар	среднее-специальное	3	6,5 лет	8,5 лет
3.	Помощник повара	среднее	-	6,5 лет	6,5 лет
4.	Кладовщик	среднее-специальное	-	2 года	2 года

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

№ п/п	Наименование документа	Реквизиты документа
1	Приказ «О создании бракеражной комиссии»	№ 61-ОД от 01.09.2016
2	Приказ «Об утверждении Положения об организации питания воспитанников МАДОУ»	№ 62-ОД от 01.09.2016
3	Приказ «Об организации питания воспитанников МАДОУ детский сад № 327»	№ 52-ОД от 28.08.2020
4	Приказ «Об организации питания сотрудников МАДОУ детский сад № 327»	№ 54-ОД от 08.08.2020
5	Приказ «Об утверждении 20-ти дневного меню»	№ 09-ОД от 04.02.2021
6	Приказ «Об утверждении плана мероприятий по контролю за организацией питания»	№ 53-ОД от 28.08.2020
7	Приказ «Об утверждении плана мероприятий формирования культуры здорового питания воспитанников МАДОУ»	№ 58-ОД от 28.08.2020
8	Положение о бракеражной комиссии	61-ОД от 01.09.2016
9	Положение об организации питания воспитанников МАДОУ детский сад № 327	62-ОД от 01.09.2016
10	План мероприятий по контролю за организацией питания МАДОУ	53-ОД от 28.08.2020
11	Технологические карты приготовления блюд, согласно циклического меню	имеются
12	Примерное 20-ти дневное меню	09-ОД от 04.02.2021
13	График получения пищи	52-ОД от 28.08.2020
14	Программа производственного контроля	имеется
15	Оформленные стенды по популяризации здорового питания	имеются

10. Финансирование организации питания

Стоимость	Группа раннего возраста (2-3 лет) - 4 часа (завтрак)	31,52
	Группа раннего возраста (2-3 лет) - 10,5 часов (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)	100,87
	Детский сад (3-7 лет) - 10,5 часов (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник)	124,00
Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	Группа раннего возраста (2-3 лет) - 4 часа	830,00
	Группа раннего возраста (2-3 лет) - 10,5 часов	2700,00
	Детский сад (3-7 лет) - 10,5 часов	3170,00

11. С-витаминизация
 В МАДОУ детский сад № 327 «С» - витаминизация готовых блюд: проводится/не
 проводится

12. Лабораторный контроль

№ п/п	Наименование	2020 год		2021 год	
		Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг.нормативам
1	Питьевая вода из разводящих сетей				
	- по санитарно- химическим показателям	2	0		
	- по микробиологическим показателям	3	0		
2	Готовые блюда				
	- по санитарно- химическим показателям	5	0		
	- по микробиологическим показателям	5	0		
3	Смывы				
	- на наличие кишечной палочки	10	0		
	- на патогенную флору	10	0		
	- на яйца гельминтов	10	0		