

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 468
620137, г. Екатеринбург, ул. Ирбитская, 7 тел./факс 341-59-03**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ – детский сад
комбинированного вида №468
С.Ю. Ивашова
«*27*» *июля* 2016 г.
Приказ №30 от «27» июля 2016 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Ответственный за пищеблок:
Валиева Аят Адил кзы – шеф повар**

Екатеринбург, 2016 г.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан в 1968 году. Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания. Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников – 274 ребенка. Охват питанием (детей, получающих: завтрак, обед, полдник, ужин) – 100%, из них:

1. Первая младшая группа (от 2 до 3 лет) – 1 группа;
2. вторая младшая группа (от 3 до 4 лет) – 3 группы;
3. средняя группа (от 4 до 5 лет) – 2 группы;
4. старшая группа (от 5 до 6 лет) – 2 группы;
5. подготовительная группа (от 6 до 7 лет) – 3 группы.

Водоснабжение холодное и горячее – централизованное.

Канализация – центральные сети.

Отопление – центральное.

Вентиляция – приточно-вытяжная.

Освещение – городские электросети.

Основание для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы:

1. Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. ФЗ от 30.03.99 №52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденные Главным санитарным врачом РФ. Постановление от 15 мая 2013 г. №26.
4. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным санитарным врачом РФ 17.01.05г.
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 г. №1100/964-99-15.
7. «Сборник технических нормативов для питания в дошкольных организациях» методические рекомендации и технические документы / Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева – 2-е изд., перераб. И доп. – Екатеринбург, 2011.- Часть 1., Часть 2.

II. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

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

III. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат:

- Шеф повар – 1 чел.;
- Повар – 1 чел.;
- Подсобный работник – 3 чел.

IV. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Кладовая – 12,7 м²

Сырой цех – 9,4 м²

Горячий цех – 30,6 м²

V. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс – работа на сырье.

Меню, принцип составления – цикличное.

VI. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Площадь помещения (общая) – 56,2 м²
2. Освещение: лампы дневного света
 - Точек: 8.
 - Ламп: по 2.
3. Температурный режим: 18-20⁰с
4. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель, перчатки, боты диэлектрические.
5. Пол: плитка
6. Стены: плитка
7. Окно: 3 штуки.

VII. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1.	Холодильник	7	POZIS STINOL-101 Capri POLAIR-4 шт.
2.	Картофелечистка	1	МОК 300М
3.	Мясорубка	2	МИМ-80
4.	Протирочная машина	1	МПП-350М
5.	Шкаф жарочный электрический	1	ШЖЭ-2
6.	Электросковорода	1	СЭСМ
7.	Плита электрическая	2	ЭП-4 ПЭ-4ШМ
8.	Стол разделочный	3	
9.	Весы	2	ВЭТ-6-1с
10.	Котел электрический	1	ВПЭМ-100-ОР
11.	Дэзар-5	1	КРОНТ

VIII. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПОСУДОЙ И КУХОННЫМ ИНВЕНТАРЕМ

№ п/п	Наименование	Количество, шт
Кухонная посуда		
1	Бак из нержавеющей стали	60 л. -1, 50 л. - 1, 40 л. -1, 30 л. - 1, 25 л. - 1.
2	Чайник из нержавеющей стали, 2 л.	1
3	Сковорода	2
4	Ковш из нержавеющей стали	4
5	Ложка разливальная	2
6	Нож	12
Кухонный инвентарь		
7	Доска разделочная	12
8	Ведро эмалированное	2
9	Дуршлаг	1
10	Веселко	4
11	Лопатка из нержавеющей стали	2
12	Скалка	1
13	Противни нержавеющей	6
14	Стальные листы	6
15	Поднос пластиковый	1
16	Терка металлическая	1
17	Щетка-счетка для шлефного шкафа	1