



Утверждаю:  
заведующий МБДОУ  
детский сад «Катюша»  
\_\_\_\_\_ Сучкова А.В.

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ УГРАНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КАТЮША»

### 1. Общие положения

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

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. 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 Российской Федерации. Постановление от 15.05.2013 г. №26.
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.

Пищевлок детского сада неизолирован от других помещений.

Форма организации питания: Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии заявки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников - 121 ребенок (плановая наполняемость)

Охват питанием детей, получающих завтрак, обед, полдник и ужин – 100%.

1. Первая младшая группа (от 1,5 до 3 лет)
2. Вторая младшая группа (от 3 до 4 лет)
3. Средняя группа (от 4 до 5 лет)
4. Старшая группа (от 5 до 6 лет)

## 5. Подготовительная группа (от 6 до 7 лет)

Пищеблок дошкольного учреждения 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.

### 1. Общая характеристика

Водоснабжение холодное – централизованное.

Водоснабжение горячей воды – индивидуальное (водонагреватели).

Канализация – централизованная.

Отопление - централизованное.

Освещение – сельские электросети.

### 2. График работы пищеблока

Ежедневно 06.00 – 18.30

### 3. Персонал пищеблока

Штат: повар – 2

Подсобный рабочий – 1

### 4. Технологический процесс

Технологический процесс – работа на сырье.

Меню, принцип составления – цикличное.

### 5. Техническая характеристика пищеблока

1. Площадь кухонного помещения – 28 кв.м

2. Площадь кладовых – 12,3 кв.м

3. Освещение лампы - 4 шт.

4. Окна: 1 шт. (ширина 6 м)

5. Температурный режим: 20-22 С

6. Средства пожаротушения: огнетушитель

### 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 холодильниках

3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

4. Меню-требование на выдачу продуктов питания

5. 10-дневное меню

6. Технологические карты

### 9. Перечень имущества, находящегося в пищеблоке:

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Мясорубка электрическая	2
2.	Морозильная камера	3
3.	Холодильник	4
4.	Плита электрическая	2
5.	Газовая плита	1
6.	Весы электрон.	1
7.	Весы товарные	1
8.	Стол разделочный	2
9.	Стол кухонный	1
10.	Стол вспомогательные	1
11.	Кастрюли варочные	17
12.	Стеллаж	1
13.	Ванна моечная двухсекционная	3
14.	Доски разделочные	8
15.	Водонагреватель	1