

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Колосок» п. Молодёжный

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ д/с «Малышок»



/И.П. Дмитриева/

Приказ № 7 - А от «20» февраля 2021 г.

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

### Ответственные за пищеблок:

1. Заведующая
2. Завхоз (за закупку и выдачу продуктов питания)
3. Повар (за приготовление и выдачу готовых блюд)
4. Кухонный работник (за санитарное состояние пищеблока)
5. Подсобный рабочий

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан 1982 году.

Пищеблок расположен на первом этаже здания.

Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договорной поставки.

Количество воспитанников - 75 детей; фактически 50 детей;

Охват питанием (детей, получающих: завтрак, обед, полдник) – 100 %

1 - младшая группа (от 1,5 до 3-х лет)

средняя группа (от 3-х до 4-х лет)

старшая группа (от 5 до 6 лет)

подготовительная группа (от 6 до 8 лет)

Водоснабжение холодное - централизованное

Водоснабжение горячее - централизованное

Канализация – откачка (яма) Отопление - центральное

Вентиляция – форточки Освещение – АО Читаэнергобыт

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

Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

Федеральный закон от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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 государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 15 мая 2013 г. № 26.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.

Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства РФ от 24.07.00 № 554.

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 № 1100/964-99-15.

СанПиН 2.4.3648-20 утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 28.09.2020 г. № 28.

Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.

## **2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА**

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

## **3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА**

Штат:

- 1 повар;
- 1 кухонный работник;
- 1 завхоз;

## **4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ**

Кладовая - 6,9 кв.м;                      кухня – 26,5 кв.м.

## **5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Технологический процесс - работа на сырье , меню, принцип составления - цикличное

## **6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА**

Площадь помещения (общая) – 33,4 кв.м.

Освещение: лампы дневного света

точек: 3

ламп: 4

3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт4. Температурный режим: 18-20°C

5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель.

Пол: плитка.

Стены: плитка

Окно: 2шт.

## 7. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

### 6.1. Инвентарная ведомость оборудования кабинета

название	количество
холодильник	1
морозильная камера	2
производственная плита	1
Бытовая плита	1
Жарочный шкаф	1
Электромясорубка (для сырой продукции)	1
Электромясорубка (для варёной продукции)	1
Посуда для приготовления пищи	
весы	2

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Инструкции по охране труда на рабочем месте  
Инструкция по технике безопасности  
Графики проветривания и обработки помещений.  
Перспективное десятидневное меню  
Ежедневное меню  
Меню раскладка  
Накопительная ведомость  
Журнал скоропортящейся продукции  
Журнал контроля качества питания

Дашук Колосок *сервис*