

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 5 «ИВУШКА» г.СМОЛЕНСКА

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный:

Шеритова Лариса Александровна

2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан в 1986 году.

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

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

Количество воспитанников -310 детей

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

1. Первая младшая группа (от 2 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. Подготовительные к школе группы (от 6 до 7 лет)

Водоснабжение холодное – централизованное.

Водоснабжение горячее – водонагреватели.

Канализация - центральные сети.

Отопление - центральное .

Вентиляция - приточно – вытяжная.

Освещение - городские электросети.

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. Федеральный закон 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 государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 15 мая 2013 г. № 26.
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.05.
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 № 1100/964-99-15.

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

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

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

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат: шеф-повар (1), повар (2), подсобный рабочий (2), кладовщик (1).

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Кладовая;
Овощной цех;
Мясной цех;
Горячий цех;
Раздаточный цех;
Цех для мытья посуды;
Обеденная зона.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс - работа на сырье.
Меню, принцип составления – цикличное.

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Площадь помещения (общая) – 56,4 кв.м.
2. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт
3. Температурный режим: 18-20°C
4. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель
5. Пол: плитка.
6. Стены: плитка

6. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

№	Наименование	Количество
Электроприборы		
1	Электрическая плита ПЭСМ	2
2	Электрическая сковорода	1
3	Привод универсальный	2
4	Картофелечистка	1
5	Шкаф холодильный	3
6	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1
7	Холодильник «НОРД»	1
8	Холодильник «Атлант»	1
9	Электрическая мясорубка	1
10	Кипятильник ЭКН-100	1
11	Кипятильник эл. ЭКН-100	1
12	Чайник	1
13	Станок точильный	1
14	Овощерезка	1
15	Весы	1
16	Весы напольные	1
17	Котел пищевар.	1
18	Ведро эмалированное	13
19	Котлы разные	19
20	Таз эмалированный	14
21	Таз пластиковый	6
22	Кружка мерная	1
23	Ложка для соуса	2
24	Лопатка	2
25	Шумовка	1
26	Ложка разливная	1
27	Ковш	1
28	Дуршлаг	3
29	Черпак	7
30	Кастрюли	44
31	Кастрюля 40л.	1
32	Мясорубка ручная	1
33	Сковорода	2
34	Противни	5
35	Противень маленькая	1
36	Тарелки	10
37	Вилки	2
38	Ложка столовая	9
39	Нож	18
40	Деревянная панель	1
41	Сито металлическое	2
42	Миска эмалированная	1
43	Половник 1 л.	3
44	Салфетница	1

45	Тарелка глубокая	1
46	Чашка	1
47	Кастрюля нержавеющая	4
48	Сушка для посуды	1
49	Ванна моечная (нержав.)	1
50	Ванна моечная (чугунная)	1
Мебель		
51	Шкаф для хлеба	1
52	Шкаф универсальный	1
53	Табуретка	1
54	Стеллаж производственный	2
55	Стол двухдверный кухонный	1
56	Зеркало	1
57	Полка	1
58	Секции	6

7. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкция по технике безопасности
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Перспективное двухнедельное меню
5. Ежедневное меню
6. Меню раскладка
7. Накопительная ведомость
8. Журнал скоропортящейся продукции
9. Журнал контроля качества питания