

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ  
САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 351» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

РОССИЯ, 443070, г. САМАРА, ул. ВОЛГИНА, 97

тел.: (846) 268 89 07 факс (846) 268 61 66 e-mail: [dru-mdou351@yandex.ru](mailto:dru-mdou351@yandex.ru)

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 351»  
г.о. Самара  
Львова И.В.



**Паспорт пищеблока МБДОУ «Детский сад № 351» г.о. Самара.**

Пищеблок создан 02 декабря 1970 года.

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

Функция пищеблока: выпуск готовой продукции (первые, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка).

Расчетная вместимость детского сада: 170 человек.

Фактически детей: 192 детей.

Питание организовано на базе МБДОУ, имеется санитарно-эпидемиологическое заключение.

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

1. Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
2. Федеральный закон «О санитарном эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4. Федеральный Закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

#### 1. Состав и площади помещений:

		Да/ Нет	Площадь
1.	Столовая, работающая на сырье	да	
3.	Раздаточная	да	
4.	Буфет	-	
5.	Помещение для приема пищи	да	

#### 2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;	да
----	--	----

	- вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель (в летний период), Централизованное (в зимний период)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	-
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - <u>централизованное</u> -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

### 3. Техническая характеристика пищеблока:

1. Площадь помещения общая:
2. Освещение: лампы дневного света
3. Освещенность по рабочим местам – 1200 Вт
4. Температурный режим: 18 – 20°C
5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель
6. Пол: плитка
7. Стены: плитка
8. Окно: 3 штуки

### 4. Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт детского сада	-	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	да	имеется

### 5. Инвентарная ведомость оборудования пищеблока:

Наименование оборудования	Количество штук	Марка
Плита электрическая	2	ПЭЖШ 6
Миксер планетарный	1	В-10, Food Atlas Eco
Жарочный шкаф	1	ШЖЭП – 3
Столы производственные	6	
Мойка 2-х секционная	3	
Мойка	1	
Весы электронные	1	МТ 3-30В1ЖА-8/НК
Весы электронные настольные	1	CAS SW-2
Гигрометр психрометрический	1	М6.2.844.000.ИЭ
Шкаф холодильный	1	Carboma
Мясорубка	1	МИМ-300 РЭ
Мясорубка	1	Gastro Top
Машина протирачно-резательная	1	МПР-350М РЭ
Шкаф для хлеба металлический	2	
Холодильник	1	Атлант
Холодильник	1	Атлант KSHD-150
Холодильник	1	POZIS
Холодильник двухкамерный бытовой	1	POZIS RK-103

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока, совмещен с сан. узлом для сотрудников	1,5	Унитаз, раковина
Гардеробная персонала		Встроенный шкаф
Стирка спец.одежды /		машинист по стирке белья

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	Имеется
Рабочих кухни/помощники	1	1	Имеется

повара			
--------	--	--	--

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по питанию	имеется
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении	Утверждено заведующим
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания воспитанников МБДОУ» «О назначении ответственного за написания меню» «О назначении ответственного за отбор проб»	имеются
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется
5	Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении	имеется
6	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	имеется
7	График дежурства администрации и пед. работников	имеется
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	Имеется
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	имеется