

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**Муниципального дошкольного образовательного учреждения
Центр развития ребенка – детский сад «Березка»
п. Новая Чара**

1. Общие сведения

Место нахождения	674159, Забайкальский край, Каларский район, пгт.Новая Чара, ул.Магистральная 24а
Телефон	8-(30261)23-666
Режим/график работы	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	С 7-00 до 19-00 (понедельник – пятница)
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	dou.berezcka@yandex.ru
Проектная мощность	345 воспитанников
Фактическое количество	303
Группы МДОУ	Функционирует возрастные группы общеразвивающей направленности для детей от 1,5 до 3 лет – 3 группы, для детей от 3 до 7 лет – 11 групп

2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания
Функции	Обеспечение воспитанников ДООУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 32,7 кв.м Цех сырой продукции – 10,9 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18 – 20 С
Средства пожаротушения	Огнетушитель
Окна	4 шт., пластиковые
Стены	Кафельная плитка, масляная краска
Пол	Керамическая половая плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Отопительный период – централизованное

	Летний период - водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Система канализации	Центральные сети
Вентиляция	Приточно - вытяжная

3. Персонал пищеблока

Работники	повар – 2чел, шеф-повар – 1чел, кухонный рабочий – 3 чел.
-----------	---

4. Оборудование пищеблока

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1	Стол готовой продукции	3 шт	
2	Стол сырой продукции	3 шт	
3	Стеллаж для посуды	4 шт	
4	Шкаф для хранения хлеба	1 шт	
5	Моечная ванна в цехе сырой продукции	2 шт	
6	Мойки в горячем цехе	2 шт	
7	Холодильник	1 шт	«Бирюса 118» №410136463 (22.10.18г.)
8	Холодильник	1 шт	«Бирюса 118» №410136462 (22.10.18г.)
9	Холодильник	1 шт	«Бирюса 118» №410136461 (22.10.18г.)
10	Пароконвектомат	1 шт	UNOX №410136507 (25.09.20г.)
11	Контрольные весы электронные	1 шт	CAS SWN – 6 №00-000000000002616)(20.06.18г)
12	Электроплита	2 шт	ЭП-6П №410126311 №410126311-1(01.04.15г.)
13	Привод универсальный	1 шт	УКМ-01 №410136464 (22.10.18г.)
14	Тестомес + дежа	1 шт	МТМ-65МНА 1,5 №410136327(12.12.16г.)
15	Котел пищевой	1 шт	КПЭМ-60-ОР №00138 (09.04.12г.)
16	Сковорода опрокид.	1 шт	700 №410136508 (25.09.20г)
17	Машина протирачно-резательная	1 шт	МПР-350М №410136592 (25.12.20г.)

18	Картофелечистка	1 шт	МОК-300У №410136509 (25.09.20г.)
19	Водонагреватель	1 шт	«Делюкс» №410136411 (15.12.17г)
20	Водонагреватель	1 шт	Polaris №410136347 (28.11.17г)

16. На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих продуктов, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркированы, имеют инвентарный номер, в рабочем состоянии.

5. Бытовые условия для работников пищеблока.

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающимися средствами. Имеется шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Имеется комната для переодевания, санузел для персонала. Машинист по стирке белья обеспечивает замену грязной одежды

6. Условия транспортировки продуктов.

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает – кладовщик, при наличии накладной, сертификатов качества. МДОУ специализированного транспорта не имеет.

7. Складские помещения пищеблока.

Склад для продуктов	Первый этаж Площадь 29,4 кв.м	Стеллажи Шкафы холодильные Шкафы морозильные Ларь морозильный холодильники
Овощехранилище	Подвальное помещение	Стеллажи

8. Дополнительная информация на пищеблоке.

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
2. Инструкция в соответствии СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню.
5. Меню - раскладка (ежедневно)
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
9. Место для контрольного блюда.

Паспорт пищеблока составлен 11.01.2021г.