

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Мишутка» муниципального образования «город Десногорск» Смоленской области



Утверждено
Заседанием МБДОУ «Детский сад
«Мишутка»
Борисова

ПАСПОРТ
ПИЩЕВОГО БЛОКА



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. СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 от 28.09.2020 г.

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32

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

Количество воспитанников - 143 ребенка.

Охват питанием детей, получающих: завтрак, II завтрак, обед, полдник уплотненный - 100 %

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 - централизованное
Канализация – центральная.

Отопление – центральное.

Вентиляция - приточно – вытяжная.

Освещение - городские электросети.

2. График работы пищеблока

Ежедневно 06.00 - 18.00

3. Состав и площади помещений

Кладовая - 11,9 кв. м;
Овощной цех - 9 кв. м;
Кухня - 50,6 кв. м;
Холодильник - 5,6 кв. м;

4. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Гардеробная персонала - 5,00 кв. м;

5. Персонал пищеблока

Штат:

повар - 3
кухонный
рабочий - 2
кладовщик - 1
шеф-повар - 1

6. Технологический процесс

Технологический процесс - работа на сырье.

Меню цикличное.

Техническая характеристика пищеблока

1. Площадь помещения (общая) - 65,1 кв. м.
2. Освещение: лампы - 27 шт.
3. Освещенность по рабочим местам: 1200 Вт
4. Температурный режим: 18-20°C
5. Средства пожаротушения: огнетушитель
6. Пол: плитка.
7. Стены: плитка
8. Окно - 3 шт.

9. Функции пищеблока

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

10. Перечень документации согласно СП 2.3/2.4.3590-20

1. Бракеражный журнал готовой продукции и скоропортящейся
2. Журнал регистрации температуры в холодильнике
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. Меню-требование на выдачу продуктов питания

11. Перечень имущества, находящегося в пищеблоке

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Холодильник	2
2.	Плита электрическая ЭПК-48П четырехсекционная	2
3.	Шкаф холодильный комбинированный ШХК 400 М	4
4.	ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА	1
5.	Шкаф жаропрочный ШЖЭ-2	1
7.	Мясорубка МИМ 300	2
8.	Машинка картофелеочистительная 500х410х1000	1
9.	Машина протирочно-резательная МПР-350М	1
10.	Хлебрезка настольная 10125х520х650 3ф 380В 0,27кВт	1
11.	Стол производственный 1200х700х870	5
12.	Весы напольные МП ВДА «Гулливер 518»	1
13.	Стеллаж 1000х500х1740	3
14.	Ванна моечная односекционная 500х500	