

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 2 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»  
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»



# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Евпатория, 2018

## ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №2 «Золотой ключик» города Евпатории Республики Крым»

**Наименование учреждения:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №2 «Золотой ключик» города Евпатории Республики Крым»

**Адрес:** 297407 Российская Федерация, Республика Крым, г. Евпатория,  
ул. Дёмышева, 133

**Телефон:** +38 0656933084

**Электронный адрес:** kluchik2@bk.ru

**Расчетная вместимость ДОУ:** 320 чел.

**Фактическое количество детей:** 360 чел.

### 1. В учреждении имеется:

		Да/ Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	да
2.	Столовая-догоготовочная (работ ющая на полуфабрикатах)	нет
3.	Буфет-раздаточная	нет
4.	Буфет	нет
5.	Помещение для приема пищи	групповые помещения ДОУ
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	нет

### 2. Организация питания

Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации ДОУ

юридический адрес организации г. Евпатория, ул. Дёмышева, 133

санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

### 3. Инженерное обеспечение пищеблока: (нужное подчеркнуть)

1.	Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	
2.	Горячее водоснабжение (указать источник) <u>гелиосистема</u>	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения Да/ Нет	
4.	Отопление - <u>централизованное</u> -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	
5.	Водоотведение - <u>централизованное</u>	

	- в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.
6.	Вентиляция (механическая, <u>приточная</u> )

**4. Для перевозки продуктов питания используется:**

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1.	Специализированный транспорт учреждения	Нет	
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей учреждение	Нет	
3.	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да	Имеется
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего учреждение	Нет	

**5. Характеристика пищеблока учреждения**

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	К-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование)	КОЛ-ВО.
Обеденный зал	отсутствует	Столы обеденные	-					
		Стулья	-					
		Раковины для мытья рук	-					
		Рукосушители и т.д.	-					
Линия раздачи	отсутствует	Мармит 1-х блюд	-					
		Мармит 2-блюд	-					
		Мармит для столовых приборов и подносов	-					
		Прилавок нейтральный	-					
		Другое	-					
Горячий цех	42,4	Плита 4-х конф.	1	2008	2008	75		
		Плита 4-х конф.с духов.	1	2008	2008	75		
		Котел пищеварочный	-					1
		Сковорода	1	2011	2011	30		
		Зонт вентиляционный	-					1
		Пароконвектомат	-					1
		Водоумягчитель	-					1

		Зонт вентиляционный	-				1
		УКМ	1	1985	1985	100	1
		или МПР-350-М	1	2011	2011	30	
		Столы производственные	3	2013	2013	15	3 (2+ 1 кондитерский)
		Тестомес	-				1
		Весы электронные	1	2013	2013	15	1
		Холодильник для проб	1	2010	2010	40	
		Миксер 10-20л	-			1	
		Тележка сервировочная	-				
		Тележка для сбора грязной посуды	-				
		Стол для хлеба	1	2013	2013	15	1
		Хлеборезка	-				1
		Шкаф или полка для хранения хлеба	1	2013	2013	15	1
		Слайсер					1
		Подставки под кухонный инвентарь	3				
		Полки настенные (размеры соответствуют длине стола)		2013	2013	15	
Помещение для обработки яйца	отсутствует	Мойка 2-х секционная	-				
		Стол	-				
		Шкаф холодильный	-				1
		Овоскоп	-				1
Мясорыбный цех	отсутствует	Стол	2	2013	2013	15	
		Мойка 1-секционная	2	2013	2013	15	
		Мойка 2-х секционная	-				
		Стеллаж	2				
		Мясорубки	1	1985	1985	100	
		Весы электронные	-				
		Шкаф холодильный	1	2010	2010	40	
		Полка для разделочных досок	2	2013	2013	15	
Овощной цех	отсутствует	Облучатель двухламповый бактерицидный СН-211	1		2018		
		Мойка 1 секционная	1	2013	2013	15	
		Стол	1	2013	2013	15	
		Полка	1	2013	2013	15	
		Весы	-				
		Стеллаж	1	2013	2013	15	
		Картофелечистка	1	2008	2008	75	
Измельчитель отходов модель HKN – FWD 370A № 410130000356	1	2016	2017				

Моечная кухонной посуды и инвентаря	отсутствует	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц.	1	2013	2013	15	
		Полка для крышек	1	2013	2013	15	
		Стеллаж для хранения кухонной посуды и инвентаря	1	1985	1985	100	
Цех для мытья посуды	отсутствует	Стол для сбора отходов	-				
		Стол предмоечный	-				
		Посудомоечная машина	-				
		Стол раздаточный	-				
		Водоумягчитель	-				
		Зонт вентиляционный	-				
		Стеллажи или полки для сушки посуды	-				
		Стеллажи или полки для хранения посуды	-				
		Ванна моечная 2-х секционная	-				
		Ванна моечная 3-х секционная	-				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	13,5	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012	2012	30	
Водонагреватель проточный	-	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количество)	1	2011	2011	15	
Склад для хранения овощей	4,6	Контейнер для хранения и транспортировки овощей					
		Стеллажи	1				2
		Подтоварники	2				
Склад для сыпучих продуктов	5,9	Стеллажи	2				1
		Подтоварники	1				1
		Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов	1	2009	2009	50	1
Загрузочная продуктов		Подтоварник					1
		Весы товарные электронные	1	1985	1985	100	1
Складские	отсут-						

помещения	ствуюют					
<b>6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока</b>						
		<b>Площадь</b>	<b>Оборудование</b>			
Сан.узел для сотрудников пищеблока		2,6	Унитаз, раковина, сушка для рук			
Гардеробная персонала		12,5	Шкаф			
Душевая для сотрудников пищеблока		5,0	Душ, водонагреватель, вешалка			
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется прачечная. Проводится в прачечной ДООУ штатным машинистом по стирке белья		44,9	Стиральная машина: 6 кг-2 шт.,9 кг- 1 шт.			
<b>7. Штатное расписание</b>						
<b>Должность</b>	<b>Кол-во ставок</b>	<b>Укомплектованность</b>	<b>Квалификационный разряд</b>	<b>Стаж работы по специальности</b>	<b>Наличие оформленной личной медицинской книжки</b>	
Шеф-повар	1	1	6	19 лет	Да	
Повар	2	2	5	25 лет	Да	
Рабочий кухни/ помощник повара	2	2	2	4 мес. 2 года	Да	
Другие работники пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-	
<b>8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание</b>						
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>				<b>Да/Нет</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Образовательного учреждения				Да	5
2.	Организации общественного питания, обслуживающего учреждения				-	-
<b>9. Питание детей в дошкольном учреждении</b>						
<b>организовано/не организовано (нужное подчеркнуть) кем <u>МБДОУ «Детский сад № 2 «Золотой ключик» №2</u></b>						
с предварительным накрытием (кол-во детей) кем <u>помощниками воспитателей</u> в <u>групповых помещениях</u>						
через раздачу (кол-во детей) <u>360</u>						

**10. Наличие нормативно-правовой, технической документации,  
технологических карт  
(2018, 2019 годы)**

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1.	Программа по питанию	Нет
2.	Положение об организации питания воспитанников в МДОУ «ДС № 2 «Золотой ключик»	Утверждено руководителем 12.01.2015 г., приказ № 01-15/13
3.	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания детей в первом (втором) полугодии 2018/2019 учебного года»	-«О создании бракеражной комиссии по приёмке продовольственного сырья и продуктов питания, поступающих в ДОУ»; приказ заведующего №01-15/626 от 22.08.2018 г. - О создании бракеражной комиссии по готовой продукции»; приказ заведующего №01-15/625 от 22.08.2018 г. - «Об организации питания детей», приказ заведующего №01-15/628 от 22.08.2018 г.
4.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Да
5.	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Нет
6.	Положение о комиссии по контролю за организацией питания детей в образовательном учреждении	Да. «Положение о Совете по питанию», утв. приказом заведующего №01-05/13 от 12.01.2015
7.	План работы по формированию основ здорового питания в учреждении	Нет
8.	График питания детей	Да
9.	Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания	Нет
10.	Наличие согласованного с территориальными органами управления Госанэпидслужбы в Республике Крым цикличного меню	Экспертное заключение № 07-М от 29.03.2016 г.
11.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерного двухнедельного меню	Да
12.	Наличие программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	Да. Приказ № 01-15/37 от 09.01.2018
	ДРУГОЕ	
13.	Журнал учета мероприятий по производственному контролю	
14.	Приказ «О создании группы Совета по	

	питанию» № 01-15/627, 22.08.2018	
15.	Приказ «О назначении комиссии по контролю за организованным питанием» « 01-15/630, 22.08.2018	
16.	Приказ «Об усилении контроля за организацией и качеством питания воспитанников», 17.10.2018.	

**11. Финансирование организации питания**  
(в рублях, в расчете на одного ребенка в день)

Стоимость горячего 4-хразового питания составляет:	Ясли – 76,80 руб.	Постановление администрации города Евпатории Республики Крым от 30.01.2018г. № 117-п «Об установлении стоимости платы за присмотр и уход за детьми в муниципальных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования»
	Сад – 94,78 руб.	

**12. В учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).**

**13. Лабораторный контроль**

	2018 г.		2019 г.		2020 г.	
	Всего проб	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего проб	Из них не соответствует гигиеническим нормативам	Всего проб	Из них не соответствует гигиеническим нормативам
1. Питьевая вода из разводящей сети						
Бактериологические показатели	3	0				
Санитарно-гигиенические показатели	4	0				
2. Готовые блюда						
-по микробиологическим показателям	3	0				
3. Смывы						
-на наличие кишечной палочки	20	0				



<b>14. Договор на дератизацию (№ дата) № 71 от 23.01.2018г.</b>
<b>15. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (№, дата, название предприятия)</b>
<u>№ 2703 от 23.01.2018 г. «Экоград»</u>

### Информация о материально-технической базе пищеблока

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №2 «Золотой ключик» города Евпатории Республики Крым» \_

Год постройки учреждения	Год последней реконструкции, капитального ремонта, в том числе:		Кол-во помещений пищеблока (цехов), в том числе:		Площадь обеденного зала, кв. м.	Количество посадочных мест, шт.
	<i>пищеблока</i>	<i>обеденного зала</i>	<i>шт.</i>	<i>общая площадь, кв. м.</i>		
1984	2013	-	3	66,4	-	-

В муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №2 «Золотой ключик» города Евпатории Республики Крым» капитальный ремонт пищеблока был проведен в 2013 году.

Необходимость в финансировании капитального ремонта пищеблока ежегодно согласовывается с администрацией.

Заведующий

Е.Н. Рокачёва