УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска
Янюшкина Ю.А.

Приказ № 619 от «03» 12 2019 г.

ПАСПОРТ
пищеблока общеобразовательного учреждения
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 8» г. Усинска

Адрес: 169711, Республика Коми, г. Усинск, ул. 60 лет Октября, д. 34.
Телефон: тел: 8(82144) 42-6-35, факс: 8(82144) 21-9-45
Электронный адрес: dsov8.usinsk@yandex.ru
Проектная вместимость детского сада: 280
Фактическое количество воспитанников: 280
Общая площадь пищеблока: 56,65 м^2.

1.Сведения о кадрах пищеблока:

Ф.И.О. полностью	Образование (указать высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере образования, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Курсы повышения квалификации
Ковригина Ольга Николаевна	среднее профессиональное	шеф- повар	6 разряд	не требуются
Таранченкова Ольга Владимировна	среднее профессиональное	повар	6 разряд	не требуются
Аджиева Рашия Юсуповна	среднее профессиональное	повар	4 разряд	не требуются
Тригубец Гульназ Олеговна	среднее профессиональное	повар	5 разряд	не требуются
Курганова Кайсбике Ахметовна	среднее профессиональное	подсобный рабочий	без разряда	не требуются
Висалова Зульфия Аскербиевна	среднее профессиональное	подсобный рабочий	без разряда	не требуются

2 .Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	водонагреватель 2 шт.
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	да
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

3.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Горячий цех	41,5 кв м	Плита 6-х конф . в январе 2019 заменили на	1	2013	2014	100% дорогие запчасти ремонт не	

		Плиту 4-х комфр.	1	2018	2019	рентабелен	
		Плита 4-х конф.с духов.	2	1982	1982	90 %	
		Столы производственные	3	2012	2012	10%	
		Стол для хлеба, шкаф д/хранения хлеба	1 1	2012 2012	2012 2012	10% 10%	
		Стеллаж под кухонный инвентарь	1	2012	2012	10%	
		Ванна для кухонного инвентаря 2-х секц	1	2011	2011	10%	
		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	10%	
		Весы электронные	1	2011	2011	10%	
		Холодильник для суточных проб	1	2010	2010	10%	
		Электропривод УКМ - 11 насадка овощерезка	1	2012	2012	10%	Тестомесильная насадка, настольная овощерезка
		Водонагреватель накопительный	1	2006	2006	10%	
		Электросковорода	1	2017	2019		
		Шкаф пекарский	1	2014	2015		
		Подтоварники	3	1990	1990	10%	
		Столовые приборы	Достаточное оснащение				
		Фильтр для очистки воды	1	2014	2014		
Холодный цех	7,6 кв м	Стол	2	2012	2012	10%	
		Мойка 2-х секц д/мяса, рыбы Мойка 2-х секц д/овощей, фруктов	1 1	2017 2010	2017 2010	10%	
		Мясорубка	1	2014	2014		
		Весы электронные	1	2011	2011	10%	
		Раковина для мытья рук	1				
		Водонагреватель накопительный	1	2012	2012	10%	

		Овощечистка	1	2011	2011	10%	
		Тазы для обработки яиц	3				
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	1,8 кв. м	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012	2012		
Помещение для хранения полученных продуктов	5,75 кв.м.	Холодильник 2-х камерный	1	2001	2001	10%	
		Стеллаж д/ сыпучих продуктов	1	1990	1990	10%	

Склад для продуктов находится в отдельном здании.

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Помещение для хранения овощей		Стеллажи деревянные	1	1982	1982	50%	
		Весы тоннажные до 150 кг.	1	2018	2019		
Помещение для хранения консерважа		Стеллажи деревянные	1	1982	1982	50%	
Помещение для хранения сыпучих продуктов		Стеллажи деревянные	1	2010	2010		
		Весы до 60 кг.	1	2011	2011		
		Морозильная камера для хранения рыбы	1	2005	2005	10%	

		Морозильная камера для хранения кур	1	2006	2006	10%	
		Морозильная камера для хранения мяса	1	2017	2017		
		Холодильник для хранения яиц, масла сливочного	1	2017	2017		
		Весы до 30 кг.	1	2012	2012	10%	
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря		Шкаф для уборочного инвентаря	1	2009	2009	10%	

4.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан. узел для сотрудников пищеблока	-	нет
Гардеробная персонала	1,8 кв.м	Шкаф для спец. одежды
Стирка спец. одежды /где, кем, что для этого имеется	-	Прачка ДОО

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Программа по организации питания в МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска	не имеется
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска	Положение об организации и порядке питания воспитанников в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 8» г. Усинска Приказ № 341, от 31.08.2018 г.

3	Приказы по организации питания: «Об организации питания воспитанников МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска в 2019-2020 учебного года»: пункты приказа – создание бракеражной комиссии, - назначение ответственного за написание меню, - назначение ответственного за отбор проб. «Об создании комиссии для осуществления контроля закладки продуктов на 2019-2020г.»	Приказ № 442, от 02.09.2019 г. Приказ № 435, от 02.09.2019 г.
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются в раздевалках групп и в холле первого этажа.
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Согласно «Дорожной карты по питанию»
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска	Пункт 4. Положения об организации и порядке питания воспитанников в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 8» г. Усинска, Приказ № 341, от 31.08.2018 г.
7	План мероприятий по совершенствованию организации питания в детском саду	«Дорожная карта по питанию» приказ № 463, от 06.11.2018 г.
8	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	Приказ № 442, от 02.09.2019 г..
8	График дежурства администрации и педагогических работников	Приказ № 441, от 02.09.2019 г..
10	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню МБДОУ «ДС ОВ № 8» г. Усинска, наличие разработанного в детском саду примерного меню.	Приказ № 341, от 31.08.2018 г., согласно Положения об организации и порядке питания воспитанников в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида № 8» г. Усинска
11	Наличие технологических карт приготовления блюд, согласно цикличного меню	Приказ № 438, от 02.09.2019 г.
12	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ № 429, от 02.09.2019 г.
13	Другое	

6. В общеобразовательном учреждении «С» - витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
7. Санитарно-эпидемиологическое заключение: от 07.02.2012 г., № 11.07.01.000.М 000003.02.12
8. Контракт на дезинсекцию и дератизацию № 02/2019, от 29.01.2019 г. ИП Хомич Н.Н.