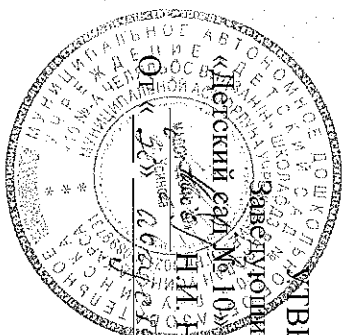


ПАСПОРТ

пищеблока образовательной организации
Муниципального автономного образовательного учреждения «Детский сад №10» г. Усинска
Адрес ОО: 169712, Республика Коми, г. Усинск, ул. Молодёжная, д. 16/1
Телефон: 8 (82144)42747, факс 25443
Электронный адрес: belosnechka10-usinsk@mail.ru
Проектная ведомость:
Фактическое количество воспитанников в ОО:
Общая площадь пищеблока МАДОУ «ДС № 10» г. Усинска 39,5м3.



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 10» г. Усинска
Н.И. Новосёлова
2019г.
М.П.

1. Сведения о кадрах пищеблока.

Ф.И.О. полностью	Образование (указать, высшее, среднее профессиональное, начальное профессиональное; в сфере общественного питания, в иной сфере)	Должность	Повар/разряд	Курсы повышения квалификации
Шварц Валентина Николаевна	Советский политехнический лицей г. Саратов, 2016г., Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования "Межотраслевая Академия Профессионалов" 2019г.	шеф-повар	6	---

Евгеньева Снежана Васильевна	Среднее- профессиональное. Профессиональный лицей № 36 г. Усинска,	повар	6	«Усинский политехнический техникум» С 26.11.2019- 20.12.2019гг.
Зиннатова Наталья Николаевна	ДПО ООО «Строй – Эксперт Консалт»	повар	5	---
Карпел Салаватовна	Длина Среднее- профессиональное. Проф. Училище г. Туймазы 2000г.; Башкирский экономико- юридический техникум 2004 г., ЧОУ ДПО «Учебный центр Прогресс» 2015г.	повар	6	«Усинский политехнический техникум» С 26.11.2019- 20.12.2019гг.
Кирилова Таисия Афанасьевна	Некоммерческое партнёрство Пермь- нефть» 2018г.	повар	4	---

2. Инженерное обеспечение:

1.	Водоснабжение - централизованное; - вода привозная; - прочие;	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	теплообменник
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения (водонагреватели)	2
4.	Отопление - централизованное; - прочие;	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное; - выгреб; - прочие;	централизованное

6. Вентиляция (механическая)

Приточно-вытяжная

3. Характеристика пищеблока ОО:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска (год)	Дата подключения	Процент изношенности (%)	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПин
Горячий цех		Электрическая плита	3	1983	1983	90	---
		Электрическая сковорода	1	2004	2004	60	---
			1	2015	2015	20	---
		Жарочный шкаф	1	2004	2004	90	---
			1	2016	2016	20	---
		Электрокотел	---	---	---	---	---
		Машина кухонная универсальная	1	2018	2018	0	---
		Столы производственные	4	2004	2004	0	---
		Стеллаж производственный	1	2004	2004	0	---
		Контрольные весы	3	2008	2008	0	---
Мясо-рыбный цех		Раковина для мытья рук	1	2010	2010	70	---
		Стол производственный	1	2004	2004	70	---
		Шкаф холодильный	---	---	---	---	---
		Мойка 2-х секц.	1	2004	2004	50	---
		Мясорубка;	1	2018	2018	0	---
		Раковина для мытья рук;	1	2008	2008	---	---
		Колода для разруба мяса;	---	---	---	---	---

Овощной цех (первичной обработки)		Машина- овощерезательно- протирачная;	1	2018	2018	0	---		
		Машина кортофелеочистительная;	1	2016	2016	0	---		
		Раковина для мытья рук;	1	2004	2004	50	---		
		Стол производственный;	1	2001	2001	70	---		
		Раковина для мытья рук;	---	---					
		Мойка 2-х секц;	1	2004	2004	80	---		
		Моечная кухонной посуды		Мойка для кухонного инвентаря;	1				
				Стол производственный;	---				
				Стеглаж производственный;	---				
				Раковина для мытья рук;	1				
Полка металлическая для посуды;	1								
Мойка 2-х секц;	1			1999	1999	70	---		
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря				Шкаф для уборочного инвентаря;	1	2012	2012	90	---
		Контейнер для хранения и транспортировки овощей;	---						
		Стеглажи;	3	1998	1998	90	---		
Склад для хранения овощей		Весы;	---						
		Стеглажи;	---						
		Подтоварники;	3	1998	1998	90			
Склад для хранения сыпучих продуктов		Весы;	---						
		Морозильная камера для хранения рыбы;	1	1998	1998	90			

	Морозильная камера для хранения кур;	1	2016	2016	20	
	Холодильник для хранения яиц, масла сливочного	1	1995	1995	90	

4. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Сан. узел для сотрудников пищеблока	Площадь	Оборудование
	Гардеробная персонала	Имеется	
	Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	9 кв. м. Прачечная МАДОУ «ДС № 10 « г. Усинска	душ Спиральные машинки-автомат, варочный котел, центрифуга

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

№ п/п			
1	Приказ по организации питания в ОО	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № протокола № 337 от 30.08.2019г.	
2	Положение об организации и порядке питания учащихся, воспитанников в ОО	Положение утверждено приказом № 315 от 05.09.2016 года	
3	Приказы по организации питания: «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания учащихся, воспитанников в ОО» «О назначении ответственного за написание меню» «О назначении ответственного за отбор проб»	Приказ № 337 от 30.08.2019	
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	Имеется	
5	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	Имеется	
6	Положение о комиссии по контролю за организацией питания учащихся, воспитанников в ОО	Положение утверждено приказом № 337 от 30.08.2019 года	
7	План мероприятий по совершенствованию организации питания в ОО	Имеется	
8	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	Имеется	
9	График дежурства администрации и пед. работников	Имеется	
10	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню (для общеобразовательных организаций)	Имеется (в обязательном порядке)	

11	Наличие разработанного в дошкольных образовательных организациях примерного меню	Имеется
12	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	Имеется
13	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Имеется
14	ДРУГОЕ	

6. В ООО «С»- витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
7. Санитарно-эпидемиологическое заключение: (дата выдачи, номер):
8. Договор на дератизацию (дата заключения, номер, наименование организации): ООО «Профилактика» ежегодное заключение договора.