

**Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение "Детский сад № 322"**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ
"Детский сад № 322"
_____ Е.С.Стрижева
«11» января 2021 года

**ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА**

**Ответственный за пищеблок:
Шитова Юлия Александровна – шеф-повар**

**Нижний Новгород
2021**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Пищеблок создан 12 сентября 1964 г.

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

Форма организации питания: централизованные поставки, наличие договоров на поставку.

Количество воспитанников: 276 детей

Охват питанием (детей, получающих завтрак, II завтрак, обед, полдник) – 100%

1. Группа раннего возраста (от 1,6 до 2 лет)

2. Первая младшая группа (от 2 до 3 лет)

3. Вторая младшая группа (от 3 до 4 лет)

4. Средняя группа (от 4 до 5 лет)

5. Старшая группа (от 5 до 6 лет)

6. Подготовительная группа (от 6 до 7 лет)

Водоснабжение холодное – централизованное

Водоснабжение горячее – централизованное

Канализация – центральные сети

Отопление – центральное

Вентиляция – приточно-вытяжная

Освещение – городские электросети

Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы:

1. Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Организация детского питания», утверждённые Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.20.

5. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утверждённое постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554.

6. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего

профессионального образования). Рекомендации Минздрава России от 09.05.1999 г. № 1100/964-99-15.

2. ФУНКЦИИ ПИЩЕБЛОКА

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

3. ПЕРСОНАЛ ПИЩЕБЛОКА

Штат:

1 шеф-повар;

1 повар;

1 подсобный рабочий.

1 кладовщик

4. СОСТАВ И ПЛОЩАДИ ПОМЕЩЕНИЙ

Тамбур: 3,9 кв. м.;

Кладовая: 9,4 кв. м.;

Холодный цех: 7,3 кв. м.;

Горячий цех: 26,6 кв. м.;

Раздаточный цех: 3,1 кв. м.;

Обеденная зона: 4,4 кв. м.;

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс – работа на сырье;

Меню. Принцип составления – цикличное.

6. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

1. Площадь помещения общая – 54,7 кв. м.;

2. Освещение – лампы дневного света

- точек: 6;

- ламп: по 1.

3. Освещенность по рабочим местам 1200 Вт;

4. Температурный режим 18-20 С;

5. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель;

6. Пол: плитка;

7. Стены: плитка;

8. Окно: 4 шт.

7. ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА

1	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ	2 шт.
2	Плита электрическая 4-х конфорочная	2 шт.
3	Картофелечистка МОК-300М	1 шт.
4	Мясорубка настольная МИМ-600	1 шт.
5	Машина протирочно-резательная МПО-1	1 шт.
6	Бак электрический	1 шт.
7	Холодильный шкаф «Полюс» ШХ – 0,7	1 шт.
8	Холодильник бытовой «Атлант»	1 шт.
9	Шкаф холодильный	1 шт.
10	Весы Seale CRE-60-4050	1 шт.

8. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Инструкции по охране труда на рабочем месте
2. Инструкции по технике безопасности
3. Графики проветривания и обработки помещений
4. Десятидневное меню
5. Ежедневное меню-требование
6. Меню раскладка
7. Накопительная ведомость
8. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
10. Журнал здоровья
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
12. Журнал медицинского контроля санитарного состояния пищеблока