

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 226»  
603000 г. Нижний Новгород, ул. Звездинка, 7а, тел. 8(831)437-93-40  
olenenok226@yandex.ru

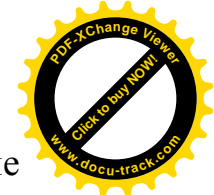
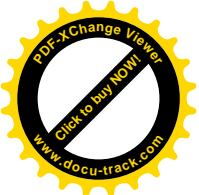
Утверждаю  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 226»  
Лукичева Л.В.



**Паспорт пищеблока  
(ул. Заломова, дом 11 А)**

Г. Нижний Новгород

2021



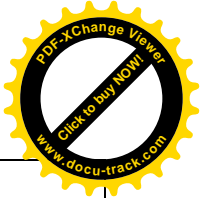
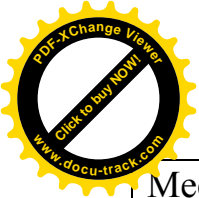
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 226»  
603000 г. Нижний Новгород, ул. Звездинка, 7а, тел. 8(831)437-93-40  
olenok226@yandex.ru

Утверждаю  
Заведующий  
МБДОУ «Детский сад № 226»  
\_\_\_\_\_ Лукичева Л.В.

**Паспорт пищеблока**  
**(ул. Заломова, дом 11 А)**

Г. Нижний Новгород

2021

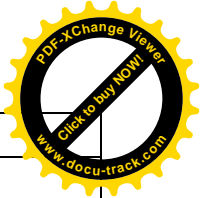
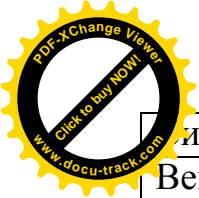


## 1. Общие сведения

Место нахождения	603000, г. Нижний Новгород, ул. Заломова, д. 11а. Функционирует с 1959 года.
Телефон	8 (831) 434-21-54.
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 7.00 до 19.00 с понедельника по пятницу
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	<a href="mailto:mdou448ds@mailru">mdou448ds@mailru</a>
Проектная мощность	80 воспитанников
Фактическое количество	86 человек
Группы МБДОУ	Функционирует: 1 возрастная групп раннего возраста для детей от 1,5 до 3 лет, 2 группы общеразвивающей направленности для детей от 3 до 7 лет, 1 группа компенсирующей направленности

## 2. Характеристика пищеблока

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение воспитанников ДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 21,84 кв. м; Цех сырой продукции- 6,6 кв.м. Моечный цех – 2.3 кв.м. Холодильный цех – 6.4 кв.м.
Освещение	Лампы дневного света
Температурный режим	18-20°С
Средства пожаротушения	Огнетушитель
Окна	2 штуки пластиковые 2 штуки деревянные
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Водонагреватель кожухотрубный. (находится в подвале)
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное



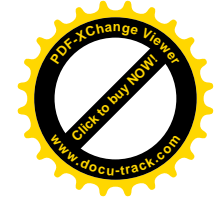
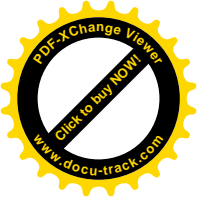
система канализации	Центральные сети
Вентиляция	Приточно - вытяжная

### 3. Персонал пищеблока

Работники	1 повар, 1 кухонный работник на 0,5 ставки.
-----------	--

### 4. Оборудование пищеблока

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1	Стол готовой продукции	3 шт.	
2	Стол сырой продукции	1 шт.	
3	Стеллаж для посуды	1 шт.	
4	Шкаф для хранения хлеба	1 шт.	
5	Моечная ванна в цехе сырой продукции	3 шт.	
6	Мойки в горячем цехе	2 шт.	
7	Холодильник	1 шт.	«Атлант» № 40110
8	Холодильник	1 шт.	«Атлант» № 240111
9	Электроплита	1 шт.	«Камбус» № 40046
10	Контрольные весы	2 шт.	№ 86613, № 20046
11	Мясорубка	2 шт.	№ 40109
12	Водонагреватель	1 шт.	«Ariston» BLUI RABS 50 V
13	Картофелечистка	1 шт.	МОК 150 М
14	Электроовощерезка	1 шт.	МКО 50
15	На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.		



## 5. Бытовые условия для работников пищеблока.

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающими и моющими средствами. Установлены раковины для мытья рук в двух помещениях (2 штуки), имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Прачка по стирке белья обеспечивает замену грязной одежды.

## 6. Условия транспортировки продуктов

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии заявки. Принимает – заведующий хозяйством при наличии накладной, сертификатов. МБДОУ специализированного транспорта не имеет.

## 7. Складские помещения пищеблока

Склад для продуктов	Цокольный этаж. Площадь 12,3 кв.м.	Стеллажи – 2 штуки Холодильники - 3 штуки («Стинол» – 2, «Атлант» – 1) Емкости для хранения сыпучих, подтоварники, гигрометр.
Овощехранилище	Цокольный этаж Площадь 7.3.кв.м.	Стол – 1 штука Весы почтовые – 1 штука Весы настольные – 2 штуки Ящики для овощей – 4 штуки

## 8. Дополнительная информация на пищеблоке

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню.
5. Меню-раскладка (ежедневно).
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
9. Место для контрольного блюда.