

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 226»

603000 г. Нижний Новгород, ул. Звездинка, 7а, тел. 8(831)437-93-40
olenenok226@yandex.ru

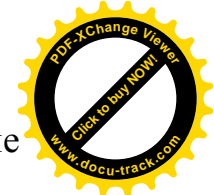
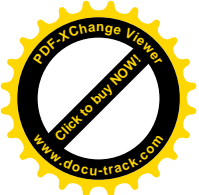


Утверждаю
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 226»
документов
Лукичева Л.В.

Паспорт пищеблока
(ул. Звездинка, дом 7 а)

Г. Нижний Новгород

2021



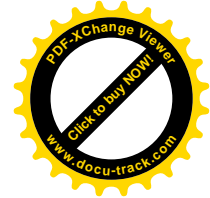
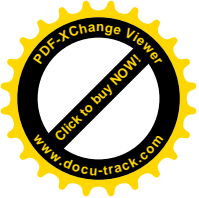
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 226»
603000 г. Нижний Новгород, ул. Звездинка, 7а, тел. 8(831)437-93-40
olenenok226@yandex.ru

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

Паспорт пищеблока
(ул. Звездинка, дом 7 а)

Г. Нижний Новгород

2021

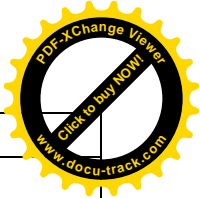
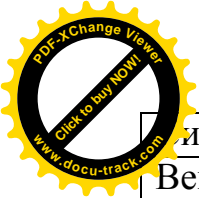


1. Общие сведения

Место нахождения	603000, г. Нижний Новгород, ул. Звездинка, д. 7 а. Функционирует с 1984 года.
Телефон	8 (831) 437-93-40.
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	Olenenok226@yandex.ru
Проектная мощность	140 воспитанников
Фактическое количество	170 человек
Группы МБДОУ	Функционирует: 1 возрастная группа младшего возраста для детей от 2 до 3 лет, 5 группы общеразвивающей направленности для детей от 3 до 7 лет,

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 – 17,8 кв. м; Цех сырой продукции- 8,6 кв.м. Моечный цех и холодильный цех – 6.7 кв.м.
Освещение	Лампы дневного света
Температурный режим	18-20°C
Средства пожаротушения	Огнетушитель
Окна	2 штуки пластиковые
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Централизованное.
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное



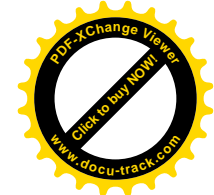
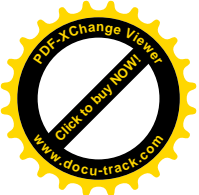
Система канализации	Центральные сети
Вентиляция	Приточно - вытяжная

3. Персонал пищеблока

Работники	2 повара 1 кухонный работник на 1,5 ставки.
-----------	--

4. Оборудование пищеблока

№ п/п	Наименование	Количество	Марка
1	Стол готовой продукции	3 шт.	
2	Стол сырой продукции	2 шт.	
3	Стеллаж для посуды	3 шт.	
4	Моечная ванна в цехе сырой продукции	2 шт.	
5	Мойка в моечной	2 шт.	
6	Холодильник	1 шт.	«Indesit»
7	Холодильник	1 шт.	«Pozis»
8	Холодильник	1 шт.	«Ariston»
9	Электроплита	2 шт.	ЭП-4ЖШ
10	Контрольные весы	3 шт.	МИДЛ ТВ –электронные МИДЛ ТВ –электронные Чашечные – ТУ 25.06.575-77
11	Мясорубка	1 шт.	МИМ - 300
12	Водонагреватель	1 шт.	Termex - 50
	Кипятильник электрический	1 шт.	КЭНД-100
13	Картофелечистка	1 шт.	МОК 150 М
14	Электроовощерезка	1 шт.	Abat ТМ
15	Электропривод	1 шт.	ЭП
16	Тестомесильная машина	1 шт.	В10А-НД
17	На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих продуктов, 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. Установлена раковины для мытья рук. Прачка по стирке белья обеспечивает замену грязной одежды.

6. Условия транспортировки продуктов

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

7. Складские помещения пищеблока

Склад для продуктов	1 этаж этаж. Площадь 6,8 кв.м.	Стеллажи – 1 штука Холодильники - 3 штуки («Стинол» – 2, «Атлант» – 1) Емкости для хранения сыпучих, подтоварники, гигрометр. Весы напольные электрические – 1 шт.
Овощехранилище	1 этаж Площадь 5,0 кв.м.	Металлические закрывающиеся шкафы – 2 шт.

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.