

УТВЕРДЖАЮ
Заведующий МБДОУ №5
И.В.Белянина



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
комбинированного вида детский сад №5 «Радуга» Гороховецкого
муниципального округа Владимирской области

1. Общие сведения:

Адрес образовательного учреждения:	г. Гороховец ул. Горького д.21
Телефон	8(49238) 2-11-41
Проектная мощность	95 человек
Фактическое количество с 01.01.2026 г.	60 человек
Время работы	с 07.00ч. до 19.00ч.
Режим работы учреждения, пищеблока	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года, 12 часов ежедневно
Выходные дни	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Возрастные группы	3 групп: 1 здание: 1 этаж – 1 группа, 2 этаж -2 группы
Электронный адрес ДОУ	gorohdetskijsad.raduga5@yandex.ru
Официальный сайт ДОУ	http://t13609s.dou.obrazovanie33.ru/
Расположен пищеблок	На первом этаже 2 –ого здания.
Функции деятельности работников пищеблока	Обеспечение воспитанников МБДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по основному 2-х недельному меню.
Температурный режим	20-22°C

Средства пожаротушения	Огнетушители
Окна	2 пластиковых окна
Стены	Окрашены
Пол	Линолеум , кафельная плитка

1. В дошкольном учреждении имеется:

№ п/п	Тип пищеблока	Да/Нет
1	Столовая, работающая на сырье	Да
2	Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3	Буфет-раздаточная	Нет
4	Буфет	Нет
5	Помещение для приема пищи (групповые помещения)	Да
6	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1. Водоснабжение	
централизованное	Да
собственная скважина учреждения	-
в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность	-
вода привозная	-
2. Горячее водоснабжение	
централизованное	Нет
собственная котельная	-
Электро-водонагреватель	Да
наличие резервного горячего водоснабжения	-
3. Отопление	
централизованное	Да
собственная котельная и пр.	-
4. Водоотведение	
централизованное	Да
выгреб	-
локальные очистные сооружения	-

прочие	-
5. Вентиляция	
естественная	Да
механическая (автоматическая)	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	Да/Нет
1	Специализированный транспорт МБДОУ	Нет
2	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей МБДОУ	Нет
3	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
4	Специализированный транспорт ИП, обслуживающего учреждение	Да
5	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

4. Характеристика пищеблока.

Набор помещений	Площадь, м ²	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска, год	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН (наименование, кол-во штук)
Окно выдачи готовой продукции (Раздаточная зона)		Стол с металлическим покрытием	1	*	*	0	-
		Холодильник (один - для суточных проб)	1	2010	2010	30	Холодильник для суточных проб- 1шт.
		Весы электронные для го-	1	2021	2021	-	-

		товой продукции					
Горячий цех		Плита электрическая 4-х конф.	2	2010	2010	20%	-
		Зонт вентиляционный	1	*	*	-	-
		Столы производственные	2	*	*	-	-
		Холодильник	1	2011	2011	-	-
		Подставки под кухонный инвентарь	2	2011	2012	-	-
		Раковина для мытья рук	1	2013	2013	-	-
Холодный цех: - для обработки овощей, - для обработки яиц		Раковина для мытья рук	2	2013			
Мясо-рыбный цех		Стол производственный	2	2010	2010	-	-
		Моечная ванна 2-х секционная	1	2011	2011	-	-
		Мясорубка	1	2011	2011	-	-
		Весы электронные	1	2021	2021	-	-

Моечная посуда	Моечная ванна 1-х секц.	2	2011	2011	-	-
	Стеллаж	1	2018	2018	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств	1	2008	2008	50%	Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств - 1шт.
Продуктовый склад	Стол производственный	1	2010	2010	-	-
	Гигрометр	1	2017	2017		
	Холодильник	1	2018	2018	-	-
	Стеллажи	3	2019	2019	-	-
	Весы электронные	1	2019	2019	-	-
	Морозильная камера	1	2014	2014		
	Лари под сыпучее	4	2010	2010		

Дополнительная информация: На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники, кастрюли различной емкости, кухонные баки, тазы для сыпучих, ножи, ложки, вилки, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркирован, в рабочем состоянии.

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь, м ²	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,8	унитаз- 1шт, раковина для мытья рук -1шт
Гардеробная персонала: - для спецодежды - для верхней одежды	6,7	шкаф для спецодежды – 1 шт
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется - прачечная - гладильная - кастелянная	22,7	стирка спецодежды выполняется на прачечной МБДОУ

6. Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	100%	4	более 40 лет	имеется
Кухонные рабочие	1	100%	1	до 15 лет	имеется
Кладовщик	1	100%	2	более 10 лет	имеется

7. Персонал пищеблока входит в штатное расписание: Да

8. Питание детей в дошкольном учреждении:

организовано/не организовано (нужное подчеркнуть)

- сторонней организацией общественного питания (да/нет) – нет ;

наименование организации: _____

юридический адрес организации: _____

- образовательным учреждением самостоятельно (да/нет) – да.

- санитарно-эпидемиологическое заключение имеется/отсутствует (нужное подчеркнуть).

- с предварительным накрытием (кол-во детей) - нет

- через раздачу (кол-во детей) - 110 чел.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации и технологических карт:

№ п/п	наименование документации	№, дата, наименование, наличие
1	Программа по питанию	Отсутствует
2	Приказ об обеспечении производственного контроля	Приказ № от 31.08.2023 . "Об утверждении Программы и Положения о производственном контроле с применением принципов ХАССП к системе управления качеством и обеспечению безопасности пищевой продукции в МБДОУ №5"
3	Приказ об организации питания на учебный год	Приказ № 72 от 01.09.2025 г. "Об организации питания детей в МБДОУ №5"
4	Приказ о создании бракеражной комиссии»	Приказ № 73/1 от 01.09.2025 г. "О создании бракеражной комиссии»

5	Положение о бракеражной комиссии	Приказ от 11.01.2021. "Об утверждении Положения о бракеражной комиссии»
6	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	в наличие
7	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	в наличие
8	Наличие должностных инструкций	в наличие

10. В дошкольном учреждении «С» - витаминизация третьих блюд:
 проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).
 Ответственные: медицинская сестра

11. Финансирование организации питания

№ п/п	Поступление денежных средств на питание детей	Сумма
1	Родительская плата за присмотр и уход за 1 ребенком в месяц	из расчета 161 руб.день посещения

12. Договор на дератизацию (с кем, № дата)

Договор на оказание по дератизации, дезинсекции и акарицидной обработки №15 от 10.01.2023 г.ООО «Профилактика»

13. Договор на вывоз мусора (с кем, № дата)

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными

