МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Детский сад № 6 «Журавушка»
(МАДОУ Детский сад № 6 «Журавушка»)

ул. Губкина, дом 3-б, г. Салехард, Ямало-Ненецкий автономный округ, 629008
Тел/факс 8(349 22) 3-40-24; 3-59-34 E-mail mdou6@edu.shd.ru Сайт ds6.edushd.ru
ОКПО 76848247, ОГРН 1058900007792, ИНН/КПП 8901016681/890101001

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 6 «Журавушка»
_____ Е.А. Вахрушева
«_12_» ____октября____ 2016 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МАДОУ Детский сад № 6 «Журавушка»

г. Салехард 2016 год

1. Общие сведения:

1.	Наличие пищеблока	Да Площадь 32.6 кв. м.
2.	Пищеблок, работающий на сырье	Да

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованное
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Титан
4.	Отопление - централизованное -от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	 Да Нет Нет
5.	Водоотведение - централизованное -в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	 Да Нет Нет Нет Нет
6.	Вентиляция	Да

3. Для перевозки продуктов питания используется:

1	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов	Да
2	Специализированный транспорт МАДОУ	Нет
3	Специализированный транспорт отсутствует	Нет

Поставщики продуктов питания:

- ООО «ТАЙМ»
- АО «Салехардагро»
- ООО «Салехадский комбинат»

4. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Наименование помещений	Площадь, $м^2$
Горячий цех	26,1
Цех первичной обработки мяса и рыбы	9,6
Цех первичной обработки овощей	10,0
Моечная кухонной посуды	5,0

Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию
Плита 4-х конф.с духов.	2	2007	2007
Котел пищеварочный	1	2014	2014
Сковорода электрическая 38 л	1	2003	2006
Сковорода электрическая 70 л	1	2012	2012
Система вентиляции	1	2005	2006
Водонагреватель	1	2014	2014
Стол производственный	10	2005	2006
Стол для готовой продукции	1	2005	2006
Весы товарные	2	2006	2006
Весы складские	2	2006	2006
Холодильник «Сельдь»	1	2012	2012
Холодильник «Яйца»	1	2012	2012
Холодильник «Суточные пробы»	1	2001	2006
Морозильник «Масло»	1	2014	2014
Холодильник «Продукты на день»	1	2006	2006
Морозильная камера	2	2005	2006
Шкаф для хранения хлеба	1	2006	2006
Стеллаж для посуды	2	2005	2006
Мойка 2-хсекционная	3	2005	2006
Ванна для мытья сырых овощей	1	2005	2006
Мясорубка электрическая	1	2010	2010
УКМ	2	2003	2006
Миксер планетарный 20 л	1	2004	2006
Миксер планетарный 40 л	1	2012	2012
Шкаф духовой	1	2011	2011
Картофелечистка	1	2014	2014
Овощерезка электрическая	1	2015	2016
Сплит система овощного скала	1	2012	2012

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

Наименование помещения	Наличие	Характеристика
Санузел для сотрудников пищеблока	Да	Общий для персонала МАДОУ
Гардеробная персонала	Да	Комната для приема пищи, шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	Нет	
Стирка спецодежды	Да	Прачечная МАДОУ. Обеспечивает машинист по стирке белья. Оборудование - машина-автомат

6. Характеристика складских помещений пищеблока:

Наименование помещения	Площадь, $м^2$
Склад для продуктов	17,0
Овощехранилище	10,2

Морозильная камера	11,4

7. Штатное расписание:

Должность	Кол-во ставок	Образование	Квал. разряд	Стаж работы по специальности	Медицинская книжка
повар	1	Профессиональное училище повар - пекарь	6 разряд	39 лет	Имеется
	1	Средне-профессиональное	5 разряд	21 лет	Имеется
Шеф-повар	1	Средне-профессиональное	6 разряд	17 лет	Имеется
Рабочий кухни	2	Начальное-профессиональное		8 лет	Имеется
Кладовщик	1	Техникум		21 лет	Имеется

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

№ п/п	Наименование документа	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказа
1.	Приказы по организации питания	Положение об организации питания воспитанников утверждено приказом заведующего от 05.05.2016 года № 82-о. Приказ о создании бракеражной комиссии от 11.01.2017 года № 19-о. Приказ об организации питания от 26.12.2016 года № 215-о. Приказ о создании мобильной группы общественного контроля за организацией питания в МАДОУ от 09.01.2017 года № 15-о.
2.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
3.	Наличие цикличного меню	В наличии, утверждено приказом от 26.12.2016 года № 215-о.
4.	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	В наличии, утверждено приказом от 26.12.2016 года № 215-о.
5.	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	В наличии, утверждено приказом «Об утверждении программы производственного контроля» от 09.12.2016 года № 206-о.