

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Детский сад №9 города Белогорск»**

Адрес: 676850 Амурская область, г. Белогорск, ул.Кирова д.14

Телефон: 8(41641) 3-10-97

Электронный адрес: [dc9kirova@mail.ru](mailto:dc9kirova@mail.ru)

Проектная мощность ДООУ: 350

Фактическая численность детей: 285

1. В МАДОУ ДС №9 имеется:

Пищевлок, работающий на сырье	Да/нет
	Да, Площадь 61,5 кв. м.

2. Сертификат на пищевлок имеется/отсутствует (подчеркнуть)

**3. Инженерное обеспечение пищеблока**

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование</i>	<i>Показатели</i>
1.	Водоснабжение	централизованное
2.	Горячее водоснабжение	централизованное
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	водонагреватели
4.	Отопление	централизованное
5.	Водоотведение	централизованное
6.	Вентиляция	да

**4. Для перевозки продуктов питания используется**

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование</i>	<i>Показатели</i>
1.	Специализированный транспорт организаций – поставщиков продуктов питания	Да, санитарный паспорт на транспорт имеется

Поставщики продуктов питания:

ИП Пашкин В.Ф.	ИП Нам А.Л.
ИП Мартынов П.Л.	ООО-«ТК-Белогорск»
ИП Гуров А.М.	ООО «Томичевский колхоз»
ИП Мельниченко М.В.	ООО «Белогорский хлеб»
ИП Благинин А.А.	ОАО «Горпищекомбинат»
ООО «Масло ДВ»	

## 5. Характеристика пищеблока МАДОУ ДС №9

<i>Набор помещений</i>	<i>Площадь</i>	<i>Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)</i>	<i>Наличие раковин для мытья рук</i>
Горячий цех	31,9	плита 2, хлеборезка 1, электрическая сковорода 1, тестомес 1, духовой шкаф 1, электрический котел 1, протирачная машина 2, овощная машина 1, стеллаж 1, стол производственный 4, весы 2, раковины 2	Имеется
Цех первичной обработки мяса и рыбы	10,8	ванна 1, раковины 1, мясорубка электрическая 1, стол производственный 2	Имеется
Цех первичной обработки овощей	7,8	раковина 1, стол производственный 1	Имеется
Моечная кухонной	4,0	моечная ванная 2х гнездовая 1	Имеется

## 6. Перечень оборудования пищеблока МАДОУ ДС №9

<i>Наименование оборудования</i>	<i>Кол-во шт.</i>	<i>Дата выпуска</i>	<i>Дата ввода в эксплуатацию</i>	<i>% изношенности</i>
Электрическая плита промышленная ЭП 4ЖС	2	2013	2013	50%
Котел КПЭМ 100/9	1	2014	2014	40%

Водонагреватель ТЕРМЕКС Н 100	1	2008	2008	40%
Стол производственный 0,95 /0, 65П	3	2015	2015	20%
Стол производственный 12/0,65П	2	2015	2015	20%
Весы электронные ВЭТ-150-1с	1	2017	2017	10%
Весы платформенные	1	2005	2005	80%
Весы электрические платформенные	1	2010	2010	50%
Холодильник Бирюса	1	2003	2003	80%
Холодильник «Свияга»	1	2002	2002	80%
Холодильник «Бирюса»	1	2015	2015	20%
Ларь ВД - 570	1	2010	2010	50 %
Шкаф холодильный « POZIS»	1	2012	2012	40 %
Шкаф холодильный «NORD»	1	2010	2010	50%
Ларь ВС/ВД 312	1	2011	2011	50%
Шкаф для хранения хлеба	1	2015	2015	20%
Стеллаж кухонный решетчатый	1	2015	2015	20%
Ванна 2х гнездовая	1	2014	2014	40%

Мясорубка электрическая «ММ 22»	1	2012	2012	60%
Сковорода электрическая СЭЧ 0,45	1	2015	2015	40%
Машина протиручно-резательная МПР 350 М	1	2016	2016	20%
Машина тестомесильная НФ -50	1	2015	2015	40%
Машина протиручная МПР 35 ОМ-01	1	2016	2016	20%
Хлеборезка MQ 32	1	2016	2016	30%
Мясорубка электрическая	1	2010	2010	60%

## 7. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование</i>	<i>Показатели</i>
1.	Санузел для сотрудников пищеблока	общий для персонала ДОУ
2.	Гардеробная	имеется
3.	Душевая для сотрудников пищеблока	имеется
4.	Стирка спецодежды	Прачечная ДОУ -19,6 м <sup>2</sup> Обеспечивает рабочий по стирке и ремонту белья Оборудование- машина-автомат

## 8. Характеристика складских помещений пищеблока

	<i>Площадь</i>	<i>Оборудование</i>
Склад для продуктов	17,5 кв.м.	Морозильный ларь – 2, Шкаф холодильный « POZIS» 1, Шкаф холодильный « NORD» 1, Холодильник «Бирюса» 1, Холодильник «Свияга», Весы «Мехэлектрон -М» Стеллажи - 4
Овощехранилище	12,0	

## 9. Штатное расписание

<i>Должность</i>	<i>Кол-во ставок</i>	<i>Образование</i>	<i>Квалификационный разряд</i>	<i>Стаж работы по специальности</i>	<i>Наличие оформленной личной медицинской книжки</i>
Повар	2				
Папонова Галина Васильевна	1	ГОУ «Профессиональное училище № 12», повар	4 разряд	11 лет	Имеется
Осичкина Наталья Валентиновна	1	Благовещенское профессиональное техническое училище управления торговли, повар	5 разряд	24 года	Имеется
Шеф - повар	1				
Слепцова Наталья Александровна (отпуск по уходу за ребенком)	1	ГОУ «Профессиональное училище № 22» с. Екатеринославка Амурской области	3 разряд	2 года	Имеется

Шелковникова Елена Александровна	1	Владимировское ПТУ-29 Кустанайского района	4 разряд	11 лет	Имеется
Кладовщик	1				
Родионова Наталья Валерьевна	1	ГОУ «Профессиональное училище № 12», бухгалтер малого предприятия		4 года	Имеется

**10. Наличие нормативно-правовой, технологической документации,  
технологических карт**

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование</i>	<i>Показатели</i>
1.	<b>Положения</b>	
	Положение об организации питания воспитанников	Утв. Приказом заведующего от 01.04.2020г. №04
	Положение об организации питания сотрудников	Утв. Приказом заведующего от 01.04.2020г. №04
	Положение о бракеражной комиссии	Утв. Приказом заведующего от 01.04.2020г. №04
2.	<b>Приказы</b>	
	Приказ по организации питания воспитанников	от 01.04.2020г. №27
	Приказ о бракеражной комиссии	от 01.04.2020г. №22
	Приказ об утверждении десятидневного меню	от 01.04.2020г. №59
	Приказ по организации питания сотрудников	от 01.04.2020г. №41
	Приказ об ответственном за организацию питания и ведения табелей учета питания сотрудников	от 01.04.2020г. №57
3.	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	в наличии
4.	Наличие десятидневного меню	в наличии
5.	Наличие технологических карт	в наличии

## 11. Финансирование организации питания

Воспитанники, посещающие МАДОУ ДС №9 получают четырехразовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник.

Организация питания в МАДОУ ДС №9 осуществляется за счет внебюджетных средств.

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование</i>	<i>Стоимость</i>
1.	Завтрак	21,95
2.	Второй завтрак	9,92
3.	Обед	64,16
4.	Усиленный полдник	28,8
Родительская плата (на одного человека)		124,83