

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Школа № 167» городского округа Самара
443070 г. Самара, ул. Дзержинского, 32, тел. 268-98-13
E-mail: shk167@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Школа №167

г.о. Самара

Дозорев Ю.С.



Паспорт пищеблока МБОУ Школа №167 г.о.Самара
(дошкольные группы)

Пищеблок создан 1966г.

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

Функция пищеблока: выпуск готовой продукции (первые, вторые блюда, третьи блюда, закуски, выпечка).

Расчетная вместимость дошкольных групп: 175 человека.

Фактически детей: 152 детей.

Питание организовано на базе МБОУ, имеется санитарно-эпидемиологическое заключение.

Основанием для разработки данного паспорта являются следующие нормативно- законодательные документы:

- 1. Закон РФ от 29.12.2012г. № 273- ФЗ «Об образовании в РФ»**
- 2. Федеральный закон « О санитарном эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52**
- 3. Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работ дошкольных образовательных организаций» - СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г. №26,утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ.**
- 4. Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания» - СанПиН 2.3.2.1940-05 от 17.01.2005г.,утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ.**

1.Состав и площади помещения;

№		Да/Нет	Площадь
1.	Пищеблок, работающий на сырье	да	29.5 м²
2.	Раздаточная	да	2 м²
3.	Буфет	нет	
4.	Помещение для приема пищи	нет	

2.Инженерное обеспечение пищеблока;

1.	Водоснабжение -центральное	да
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватель (в летний период), Централизованное (в зимний период)

3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	нет
4.	Отопление -централизованное	да
5.	Водоотведение - централизованное	да
6.	Вентиляция (механическая)	да

3.Техническая характеристика пищеблока;

1. Площадь помещения общая; _____ 42.1 м²
2. Освещение; _____ лампы энергосберегающие
3. Освещенность на рабочем месте; _____ 1200Вт.
4. Температурный режим; _____ 18 – 20°С
5. Средства пожаротушения и личные средства защиты; _____ огнетушитель
6. Пол; _____ плитка
7. Стены; _____ плитка, водоэмульсионная краска
8. Окно; _____ 3штуки

4.Для перевозки продуктов питания используется;

№		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется /отсутствует)
1.	Специализированный транспорт детского сада	нет	отсутствует
2.	Специализированный транспорт организаций – поставщиков пищевых продуктов	да	имеется

5.Инвентарная ведомость оборудования пищеблока

Наименование оборудования	Количество штук	Марка
---------------------------	-----------------	-------

Плита электрическая	1	ПЭ-0,51 Ш.00.000 Д1
	1	ПЭ-0,51 Ш.00.000 Д2
Столы производственные	5	СР/1400
Мойка двухсекционная	3	
Мясорубка	1	МИМ – 300М
Мясорубка	1	П П. РЭ
Весы электронные	1	М-ER 326 AC LCD-32.5/10
Весы	1	ВСП – 6/1 – 3К
Хлебница деревянная	1	
Холодильник	1	ШХ – 0,80М
Холодильник	1	САРАТОВ
Холодильник	1	ШХ – 370М
Холодильник	1	ШХ – 370М
Холодильник	1	ДХ – 218 - 7
Холодильник	1	ДХ – 239 - 7
Стеллажи	3	СТК 950/400
	1	
Машина протирочная	1	МПР – 350М - 01
Микроволновая печь	1	MWS - 4023
Машина овощерезательная - протирочная	1	ОМ – 350 РЭ
Водонагреватель	1	«Мерлони Термосантари»
Раковина	1	
Машина картофелеочистительная	1	МОК – 125 РЭ
Кипятильник электрический	1	АИ - 18
Весы шкальные	1	РП – 50Ш13

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока;

	Площадь	Оборудование
Гардеробная персонала	3.7 м ²	Встроенный шкаф
Стирка спец. одежды	10.7м ²	Машинист по стирке белья

7. Штатное расписание;

№ п/п	Количество ставок	Укомплектованность	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	2	Имеется
Рабочих кухни/ помощники повара	—	—	—

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов.
1	Программа по питанию	имеется
2	Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении	утверждено
3	Приказ по организации питания; «О создании бракеражной комиссии» «Об организации питания воспитанников МБОУ» «О назначении ответственного за написания меню» «О назначении ответственного за отбор проб»	имеется
4	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеется

5	Положение о комиссии по контролю за организации питания воспитанников в образовательном учреждении	имеется
6	График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни	имеется
7	График дежурства администрации и пед. работников	имеется
8	Наличие согласовано с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню	имеется
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню	имеется