

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 40»**

(МБДОУ «Детский сад № 40»)

пр. Коммунистический, д.34а, г. Северск, Томской обл., 636000,
тел.(3823)54-76-52, E-mail: mbdou-ds40@seversk.gov70.ru ОКПО 71723877, ОГРН 1037000361848,
ИНН/КПП 7024021387/702401001



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 40»

/ С.В. Власова

«28»

2025 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**МБДОУ «Детский сад № 40» корпус № 3
ул. Советская, 20**

ЗАО Северск 2025 г.

1. Общие сведения

Наименование учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 40»
Подразделение	Корпус №3
Адрес	Томская область, г. Северск, ул. Советская, 20
Руководитель учреждения	Заведующий Власова Светлана Владимировна
Количество воспитанников, чел.	43
Общая площадь пищеблока, м.кв	35,9
Предприятие, организующее питание	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 40»

2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Группа	Возрастная группа	Количество воспитанников	Охвачено горячим питанием	
				Количество, чел.	% от числа обучающихся
1.	Группа № 13	5-7 лет	5	5	100%
2.	Группа № 14	5-7 лет	10	10	100%
3.	Группа № 15	6-7 лет	9	9	100%
4.	Группа № 16	3-5 лет	8	8	100%
5.	Группа № 17	4-6 лет	11	11	100%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Пищеблок, работающий на сырье
Предприятие, организующее питание	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 40»
Ответственный за организацию питания	Заместитель заведующего по АХР Перемитина Наталья Владимировна

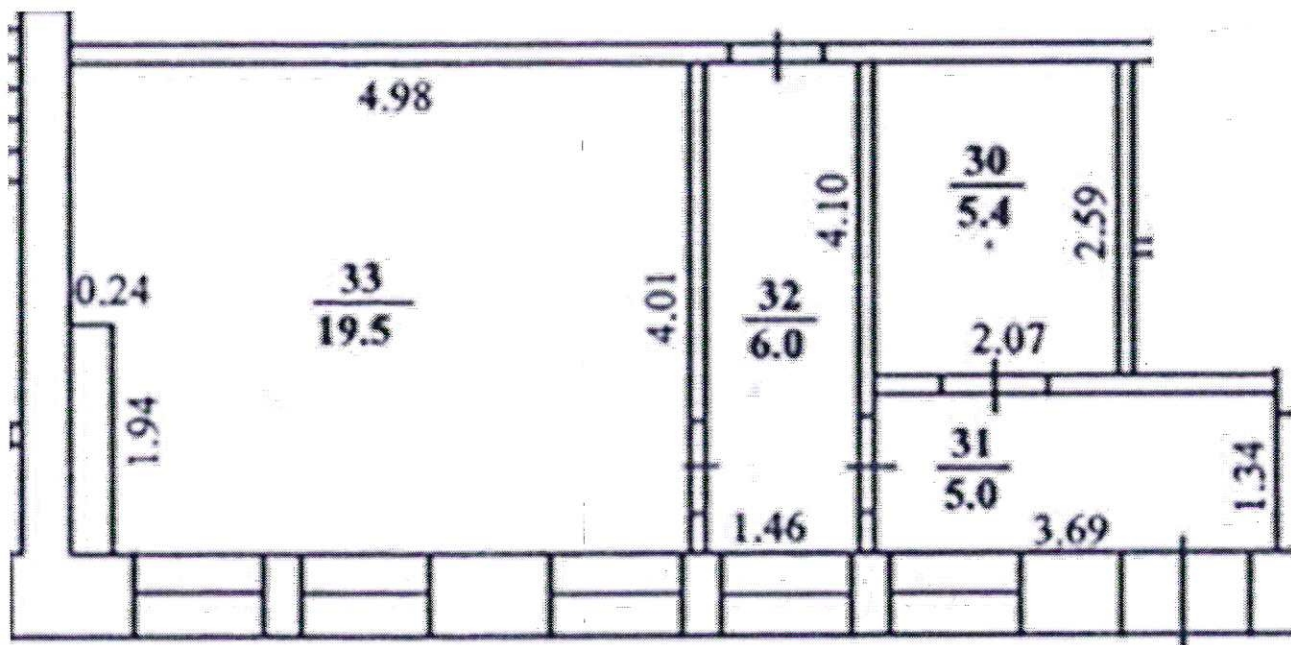
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированные автомобили
Принадлежность транспорта	Транспорт поставщиков продуктов
Условия использования транспорта	Для доставки продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Холодное водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	Приточно-вытяжная принудительная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



№ помещения по плану	Назначение помещения	Площадь помещения, м.кв.
30	Продуктовый склад	5,4
31	Тамбур	5,0
32	Раздаточная	6,0
33	Производственный цех	19,5
ИТОГО:		35,9

7. Материально-техническое оснащение пищеблока

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Котел пищеварочный электрический	1
2.	Сковорода электрическая	1
3.	Плита электрическая	1
4.	Мясорубка электрическая	1
5.	Машина протирочная УКМ	1
6.	Зонд вентиляционный приточно-вытяжной электрический	1
7.	Кипятильник электрический непрерывного действия	1
8.	Термошуп кухонный электронный	1
9.	Весы напольные электронные	1
10.	Весы бытовые	2
11.	Холодильник бытовой	6

8. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Должность	Количество ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие медкнижки
1.	Повар	2	Да	5	имеется
2.	Кладовщик	0,5	Да	-	имеется
3.	Кухонный рабочий	0,5	Да	-	имеется

9. Перечень нормативных и технологических документов

№ п/п	Наименование
1.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в дошкольном учреждении
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
3.	Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
5.	Документы, удостоверяющие качество поступающего сырья и продуктов питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества; накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
6.	Положение об организации питания воспитанников
7.	Положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников
8.	Положение о рабочей группе по внедрению принципов ХАССП в систему питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
11.	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
12.	Журнал учета воспитанников, нуждающихся в диетическом питании
13.	Журнал учета отходов
14.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
15.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
16.	Гигиенический журнал(сотрудники)
17.	Меню приготавливаемых блюд
18.	Меню-требование на выдачу продуктов питания
19.	Накопительная ведомость по расходу продуктов питания
20.	Технологические карты
21.	Должностная инструкция кладовщика
22.	Должностная инструкция кухонного рабочего
23.	Должностная инструкция повара
24.	Инструкция по оказанию первой помощи при несчастных случаях
25.	Инструкция по охране труда кладовщика
26.	Инструкция по охране труда кухонного рабочего
27.	Инструкция по охране труда повара
28.	Инструкция по охране труда при эксплуатации холодильного оборудования (холодильника, морозильной камеры)
29.	Инструкция по охране труда при эксплуатации кипятильника электрического непрерывного действия
30.	Инструкция по охране труда при эксплуатации котла пищеварочного электрического опрокидывающегося
31.	Инструкция по охране труда при эксплуатации машины протирочной электрической
32.	Инструкция по охране труда при эксплуатации мясорубки электрической
33.	Инструкция по охране труда при эксплуатации сковороды электрической
34.	Инструкция по охране труда при эксплуатации электрической плиты
35.	Инструкция по охране труда при работе на копировально-множительных аппаратах
36.	Инструкция по охране труда при работе на персональном компьютере
37.	Инструкция по охране труда при работе на стремянке
38.	Инструкция по охране труда при эксплуатации бытовых электроприборов
39.	Инструкция по охране труда при эксплуатации облучателя-рециркулятора бактерицидного безозонного передвижного