



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОБУ
«Сертоловский ДСКВ №3»
Е. Д. Катрушенко

**ПАСПОРТ
пищеблока образовательного учреждения**

Адрес: 188650, Ленинградская область, Всеволожский район, г. Сертолово, микрорайон Сертолово-2, Кореловский переулок, дом 2
Телефон 456-07-40/41/42
Электронный адрес: ds3sert@mail.ru
Проектная мощность ДОУ: 210
Фактически детей: 322

1. В образовательном учреждении имеется:

| | Да/ Нет |
|----------------------------------|---------|
| 1. Пищеблок, работающий на сырье | Да |

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

| | |
|--|------------------|
| 1. Водоснабжение - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. | централизованное |
| 2. Горячее водоснабжение (указать источник) | централизованное |
| 3. Наличие резервного горячего водоснабжения | - |
| 4. Отопление - <u>централизованное</u> - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр. | централизованное |
| 5. Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; | централизованное |

| | | |
|----|---------------------------|----|
| | - прочие. | |
| 6. | Вентиляция (механическая) | да |

3.Для перевозки продуктов питания используется:

| | | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует) |
|---|--|--------|--|
| 1 | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | Да | Имеется |

4.Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

| Набор помещений | Площадь кв.м. | Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска | Дата подключения | % изношенности | Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук) |
|------------------|---------------|-------------------------------|------------|--------------|------------------|----------------|---|
| Горячий цех | 21,8 | Плита 4-х комф. | 3 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Эл. привод | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Эл.сковорода | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Стол с полкой и бортом | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Полка для крышек | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Подставка под кипятильник | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Водогрей проточный Эван 7,5 | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Подставка под конвектомат | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Миксер | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Машина кухонная универсальная | 1 | 2016 | 2017 | 30 | |
| | | Ванна 1 секц | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Мойка для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Пароконвектомат Абат | 1 | 2021 | 2022 | 5 | |
| | | Полка для досок | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для полотенца | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Подставка | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Цех кондитерский | 8,2 | Мойка 1-секционная | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Шкаф для хлеба | 1 | 2016 | 2017 | | |

| | | | | | | | |
|---|------|-------------------------|---|------|------|----|--|
| | | Холодильник «Дон» | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Весы настольные | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стол метал. с бортом | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стеллаж | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Раковина метал. для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Тестомес | 1 | 2016 | 2017 | 40 | |
| | | Подставка | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для полотенца | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Овощной цех вторичной обработки продуктов (сырые продукты) | 9,8 | Стол метал. с бортом | 3 | 2016 | 2017 | | |
| | | Овощерезка | 2 | 2016 | 2017 | 45 | |
| | | Мойка 2х секционная | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Полка для досок | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Полка для крышек | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Раковина метал. для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для полотенца | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Весы настольные | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Картофелечистка | 1 | 2020 | 2021 | 5 | |
| Мясо-рыбный цех | 10,8 | Мясорубка | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Стол метал. с бортом | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Мойка 2х секц. | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Раковина метал. для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Холодильник Polair | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Мойка 1 секц. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Полка для досок | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Весы настольные | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для полотенца | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Склад | 7,3 | Весы настольные | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Весы напольные | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Подтоварник | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стол с метал. бортом | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стеллаж | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Гигрометр | 1 | 2016 | 2017 | | |

| | | | | | | | |
|-----------------------------|-----|-------------------------|---|------|------|----|--|
| Помещения холодильников | 9,3 | Холодильник Polair | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Морозильная камера | 1 | 2016 | 2017 | 30 | |
| | | Холодильник-камера | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| Склад сухих продуктов | 9,8 | Стеллаж метал. | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Подставка | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Гигрометр | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Кладовая молочных продуктов | 3,8 | Холодильник Polair | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Гигрометр | 1 | 2021 | 2021 | | |
| | | Стол металл. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Раздача | 6,7 | Полка навесная | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стол метал. с бортом | 3 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стеллаж метал. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Подставка | 2 | 2016 | 2017 | | |
| Суточный | 6,4 | Холодильник Polair | 1 | 2016 | 2017 | 35 | |
| | | Стол метал. с бортами | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Блендер | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Холодильник Polair | 1 | 2021 | 2022 | 5 | |
| | | Слайсер | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Моечная посуды | 7,0 | Раковина метал. для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Мойка 2х секц. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стол метал. с бортом | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стеллаж | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для полотенца | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Полка навесная | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Кабинет | 5,7 | Стеллаж деревянный | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стол письменный | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Тумба | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стул | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Табурет | 3 | 2016 | 2017 | | |
| Туалет для сотрудников | 4,3 | Унитаз | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Раковина | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Диспенсер для мыла | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Электросушилка для рук | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Душ | 2,5 | Душ | 1 | 2016 | 2017 | | |

| | | | | | | | |
|---------------------------|-----|-------------------------------|---|------|------|--|--|
| | | Поддон | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Этажерка метал. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| Раздевалка сотрудников | 7,9 | Шкаф для одежды | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Шкаф для метал. | 7 | 2016 | 2017 | | |
| | | Стеллаж деревянный со стеклом | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Скамья | 3 | 2016 | 2017 | | |
| | | Табурет | 2 | 2016 | 2017 | | |
| | | Аптечка метал. | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Зеркало | 1 | 2016 | 2017 | | |
| | | Тумба | 1 | 2016 | 2017 | | |

5. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

| | Площадь | Оборудование |
|---|---------------------|------------------------------------|
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | 2,4 м ² | Раковина, унитаз, дозатор для мыла |
| Гардеробная персонала | 14,2 м ² | Шкаф для одежды персонала |
| Душевые для сотрудников пищеблока | 1,94 м ² | Душ, |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 16,3 м ² | Прачечная ДОУ |

6. Штатное расписание:

| № п/п | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
|--------------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| Поваров | 4,75 | 100% | нет | 5 лет | есть |
| Рабочих кухни/помощники повара | 4,5 | 100% | нет | 2 года | есть |

7. Наличие нормативно-правовой, технической документации, технологических карт

| № п/п | Документы | Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов |
|-------|---|---|
| 1 | Приказы по организации питания: «О составе бракеражной комиссии» «Положение о бракеражной комиссии» | № 78 от 30.08.22 |
| 2 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания в образовательном учреждении | № 18 от 04.03.2021 г. |
| 3 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | Есть |
| 4 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | № 33/22 от 18.01.22 |

8. Лабораторный контроль:

| | | 2022 г. | |
|----|--------------------------------------|---------|--|
| | | Всего | Из них не соответствует гигиеническим нормативам |
| 1. | Питьевая вода из разводящей сети | | |
| | -по санитарно-химическим показателям | 8 | Нет |
| | -по микробиологическим показателям | 8 | Нет |
| 2. | Готовые блюда | | |
| | -по санитарно-химическим показателям | 4 | Нет |
| | -по микробиологическим показателям | 4 | Нет |
| | -на калорийность и полноту вложения | 4 | Нет |
| | -на вложение витамина «С» | - | |
| 3. | Смывы | | |
| | -на наличие кишечной палочки | - | |
| | -на стафилококк | - | |
| | -на патогенную флору | 40 | Нет |
| | -на яйца гельминтов | 20 | Нет |