

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МДОУ

«Медведевский детский сад

«Солнышко»»

Медведевский район, с.Мельник

Приказ № 314 от 21.01.2026г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального дошкольного образовательного учреждения

«Медведевский детский сад «Солнышко»

Джанкойского района Республики Крым

Адрес: 296121 Республика Крым, Джанкойский район, с.Медведевка, улица 40 лет Победы, д.23

Телефон +79787385196

Электронный адрес: si.melnick@yandex.ru

Проектная мощность МДОУ: 220

Фактически детей: 106 детей

1. В образовательном учреждении имеются:

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

2. Сертификат на пищеблок имеется/отсутствует (подчеркнуть)
3. 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)	электроводонагреватель
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	100л (две 50-ти литровые бочки)
4.	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	централизованное
5.	Водоотведение - централизованное	централизованное

	-в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	
б.	Вентиляция (механическая)	да

4. Для перевозки продуктов питания используется:

	Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется/отсутствует)
1	Да	Имеется

5. Характеристика пищеблока образовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Дата выпуска	Дата подключения	% изношенности	Недостающее оборудование согласно требованиям СанПиН(наименование, кол-во штук)
Горячий цех	20,9 м ²	Плита 4-х конф.	1	2017		0%	-
		Котел пищеварочный	-	-	-	-	1
		Сковорода	1	1982г.	1982г.	65%	1
		Сковорода	1	2025г.			-
		Зонт вентиляционный	1	2019	2019	0%	2
		Жарочный шкаф	1	2025	-	-	-
		Водоумягчитель	-	-	-	-	1
		УКМ	-	-	-	-	1
		или МПР-350-М	-	-	-	-	-
		Столы производственные	3	2020 г.	2020 г.	0%	2
		Тестомес	1	2020 г.	2020 г.	0%	-
		Весы электронные	3	2018 г.	2018 г.	5%	2
		Холодильник для проб	-	-	-	-	-
		Миксер 10-20л	1	2020 г.	2020 г.	0%	-
		Тележка сервировочная	-	-	-	-	-

		Тележка для сбора грязной посуды	-	-	-	-	-
			-	-	-	-	1
			-	-	-	-	1
			-	-	-	-	-
			-	-	-	-	-
Помещение для обработки яйца	да	Подставки под кухонный инвентарь	1	1976г.	1976г.	90%	4
		Полки настенные (размеры соответств. длине стола)	-	-	-	-	-
		Мойка 1-х секционная	3	1976г.	1976г.	85%	3
		Стол	1	1976г.	1976г.	85%	1
		Шкаф холодильный	1	2000г.	2000г.	60%	1
Мясорыбный цех	да	Овоскоп	-	-	-	-	1
		Стол	-	-	-	-	1
		Мойка 1-секц.	-	-	-	-	1
		Стеллаж	1	1976г.	1976г.	85%	1
		Мясорубки	2	2019 г.	2019г.	3%	-
Овощной цех	да	Весы электронные	-	-	-	-	1
		Шкаф холодильный	-	-	-	-	1
		Полка для разделочных досок	-	-	-	-	-
		Мойка 1-х секц	1	1976г.	1976г.	85%	2
		Стол	1	1976г.	1976г.	85%	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря		Полка	-	-	-	-	1
		Весы	-	-	-	-	1
		Стеллаж	-	-	-	-	1
		Картофелечистка	-	-	-	-	1
		Мойка для кухонного инвентаря 1-х секц	1	1976г.	1976г.	85%	1
		Полка для крышек	1	1976г.	1976г.	85%	1
		Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря	1	1976г.	1976г.	85%	1

Помещение для мытья посуды	Стол для сбора отходов	-	-	-	-	-	-
	Стол предмоечный	-	-	-	-	-	-
	Посудомоечная машина	-	-	-	-	-	1
	Стол раздаточный	-	-	-	-	-	1
	Водоумягчитель	-	-	-	-	-	1
	Зонт вентиляционный	-	-	-	-	-	-
	Стеллажи или полки для сушки посуды	-	-	-	-	-	-
	Стеллажи или полки для хранения посуды	-	-	-	-	-	1
	Ванна моечная 2-х секц.	-	-	-	-	-	-
	Ванна моечная 3-х секц.	-	-	-	-	-	-
Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря	Шкаф для уборочного инвентаря	-	-	-	-	-	1
	(Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственно их количеству)	1	2020г.	2020г.	20%	20%	1
Склад для хранения овощей	Контейнер для хранения и транспортировки овощей	1	2020г.	2020г.	20%	20%	8
	Стеллажи	1	2005г.	2005г.	-	-	1
	Подтоварники	-	-	-	-	-	-
Складские помещения	Холодильная камера	-	-	-	-	-	-

6. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	нет	-
Гардеробная персонала	да	Вешалка для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	-
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется	Прачечная МДОУ -17.5 м ² рабочий по стирке спецодежды белья	Машинка - автомат

7. Штатное расписание:

№ п/п	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	2	100%	4 разряд 3 разряд	5 лет 5 лет	имеются
Рабочих кухни/помощники повара	1	100%	1 разряд	17 лет	имеется
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-	-	-	-	-
Технических работников/ уборщицы	-	-	-	-	-

8. Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

№ п/п	Наименование	Да/ Нет	Кол-во
1	Образовательного учреждения	да	3
2	Организация общественного питания , обслуживающего учреждения	-	-

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

№ п/п		Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Приказ по питанию	Приказ «Об организации питания воспитанников МДОУ» № _____
2	Приказы по организации питания: «О составе бракеражной комиссии» «Положение о бракеражной комиссии»	Приказ «О создании бракеражной комиссии МДОУ» № _____
3	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
4	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	В наличии
5	Положение о питании в образовательном учреждении	Приказ «Положение о питании» № _____
6	График питания	Приказ «Об организации питания воспитанников МДОУ» № _____
7	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора циклического меню	В наличии
8	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно циклического меню	В наличии
9	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ № _____ от _____ года
10	ДРУГОЕ	-

9. Финансирование организации питания

Стоимость: завтрак	Завтрак
	второго завтрака
	обеда
	полдника
1.	Сумма, выделяемая на питание из муниципального бюджета (на одного человека), в Т.ч.:

2.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	

10. В образовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд проводится/не проводится (нужное подчеркнуть).

11. Лабораторный контроль:

		2023 г.		2024 г.		2025 г.	
		Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам	Всего	Из них не соответствует гиг. нормативам
1.	Питьевая вода из разводящей сети	1,0	0	1,0	0	1,0	0
	-по санитарно-химическим показателям	1,0	0	1,0	0	1,0	0
	-по микробиологическим показателям	1,0	0	1,0	0	1,0	0
2.	Готовые блюда	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-по санитарно-химическим показателям	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-по микробиологическим показателям	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на калорийность и полноту вложения	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на вложение витамина «С»	0,2	0	0,2	0	0,2	0
3.	Смывы	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на наличие кишечной палочки	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на стафилококк	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на патогенную флору	0,2	0	0,2	0	0,2	0
	-на яйца гельминтов	0,2	0	0,2	0	0,2	0

12. Договор на дератизацию _____
Договор производственный контроль _____
Договор холодного водоснабжения _____
Договор теплоснабжения _____

13. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов (Договор №, дата, название предприятия) _____

14. Анализ выполнения натуральных норм

	птица	мясо	рыба	Масло слив.	молоко	творог	Крупа, бобовые	фрукты	овощи
2024	94%	91%	100%	83%	75%	69%	100 %	83%	85%
2025	100%	98%	93%	87%	79%	69%	100 %	53%	91%