

Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 15

«СКАЗКА»

пр. № 71 от 09.10.2020г.

Ю. М. Кульдяева

Паспорт пищеблока образовательного учреждения

- Наименование юридического лица: МБДОУ №15 «Сказка»
- Юридический адрес: 624051 с. Бруснятское, Свердловская обл., Белоярский район, ул. Ильича 24.
- Фактический адрес: с. Бруснятское, ул. Ильича 24 .
- Проектная мощность д/с: 85
- Количество смен: 1 (10,5 часов)
- Санитарно-техническое состояние пищеблока: удовлетворительное
- Соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил условий для организации питания:

Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Условия для организации питания		
Пищеблок, работающий на сырье	на 1-ом этаже здания	Да
соблюдение поточности технологических процессов	Исключаются встречные потоки сырья и готовой продукции	да
моечная	Моечная для тары	да
кладовые	Для сухих продуктов, для овощей	Да, для овощей-низкотемпературный холодильный шкаф
загрузочная	Отдельный вход	Да
бытовые помещения для персонала	раздевалка, душевая, туалет для персонала, комната для приема пищи	шкафы для одежды
Гигиенические параметры	Нормируемые величины	Фактические величины
Оборудование производственных помещений столовой и условия для хранения пищевых продуктов		
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)	Да, морозильная камера (мясо, рыба), холодильник с морозильной камерой под молочную продукцию, холодильник (яйцо, кура), низкотемпературный холодильный шкаф для овощей, стеллаж

		цельнометаллический
Овощной цех (первичная обработка овощей),	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	2 производственных стола, раковина для мытья рук моечные ванны-3шт., (требуется замены) бактерицидная лампа.
Овощной цех (вторичной обработки овощей), при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	Оборудован в овощном цехе (первичная обработка)
Холодный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	Оборудован в овощном цехе (первичная обработка)
Мясорыбный цех, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.	Оборудован в овощном цехе (первичная обработка) Электромясорубка, контрольные весы, Водонагреватель,
Помещение для обработки яиц, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук.	Оборудован в овощном цехе (первичная обработка)
Мучной цех, при	Производственные столы (не менее	Цех готовой продукции

отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.	
Помещение для нарезки хлеба, при отсутствии отдельного цеха указать, где оборудован данный участок	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук.	Цех готовой продукции
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, кипятильник непрерывного действия, контрольные весы, раковина для мытья рук.	6-ти конфорочная плита с духовым шкафом, контрольные весы, раковина для мытья рук, водонагреватель, вытяжка, Производственный стол 3 шт., бактерицидная лампа ДЕЗАР, холодильник для суточных проб, мясорубка, протирачная машина, кипятильник,
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.	Оборудована в горячем цехе, цельнометаллический стеллаж, двухсекционная моечная ванна, раковина для мытья рук
Комната для приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	нет
Отделка стен складских и производственных помещений	Облицовочная плитка высотой 1,7м	Да, требует замены
Разделочный инвентарь: достаточность, наличие маркировки, состояние	Закреплен за каждым цехом; Имеет специальную маркировку; Без сколов и заусенец	Да, достаточно. промаркировано, без сколов
Обеспеченность кухонной посуды	В достаточном количестве	обеспечены
Условия хранения кухонной посуды	стеллаж 0,5м от пола	Да
Наличие инструкции по правилам мытья столовой и кухонной посуды	Вывешены в соответствующих цехах	да
Санитарно-техническое состояние сетей.	удовлетворительное	да

Тип холодного водоснабжения: централизованное; артскважина;	централизованное	да
Тип горячего водоснабжения: централизованное; автономное; наличие резервного источника горячего водоснабжения.	обязательное наличие электроводонагревателя	водонагреватели
Фильтры доочистки воды(указать наличие)		Да,
Тип канализации: централизованное; внутренняя канализация с очистными сооружениями; выгреб.	централизованная	Выгребная яма
Присоединение моечных ванн к канализационной сети	посредством воздушного разрыва 20мм	да
Освещение: естественное; искусственное.	Естественное, светильники, оборудованные защитной арматурой	светильники, естественное.
Размещение светильников	не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами	Над плитой
Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи	Имеется	Имеется
раздаточная	Стол для выдачи пищи	Стол не цельнометаллический

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643061

Владелец Костоусова Татьяна Анатольевна

Действителен с 11.03.2025 по 11.03.2026