



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**Государственного бюджетного дошкольного образовательного**  
**учреждения «Детский сад №5 г.Магас «Академия детства»**

**1. Общие сведения**

Место нахождения	386001, Республика Ингушетия, г.Магас, ул. Чахкиева, зд.60А Функционирует с 01.11. 2023 года.
Ф.И.О. руководителя	Арсамакова Ева Яхьяевна
Телефон	8 (928) 793-19-93
Режим/ график работы	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года
Время работы	с 7.00 до 19.00 с понедельника по пятницу
Выходные	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Электронный адрес	<a href="mailto:akademiyamagas@mail.ru">akademiyamagas@mail.ru</a>
Проектная мощность	220 воспитанников
Фактическое количество	300 человек
Группы ГБ ДОУ	Функционирует 12 возрастных групп общеразвивающей направленности для детей от 1,5 до 7 лет.

**2. Характеристика пищеблока**

Расположен	На первом этаже здания.
Функции	Обеспечение воспитанников ДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс - работа по десятидневному меню.
Площадь	Горячий цех – 46,0 кв. м; Цех сырой продукции- 12 кв.м.
Освещение	Лампы светодиодные
Температурный режим	18-20°С
Окна	пластиковые.
Стены	Кафельная плитка
Пол	Кафельная плитка
ХВС	Централизованное
ГВС	Автономное
Отопление	Автономное
Система канализации	Централизованная
Вентиляция	Приточно - вытяжная

### 3. Персонал пищеблока

Штат пищеблока входит в штат ГБДОУ.

Работники	1 шеф повар – 1,5 , 4 повара – 5,5 ст, 1 кухонных работников – 1ст.
Ф.И.О. шеф повара	Борова Залина Умаровна
Организационная форма предприятия	1. Пищеблок с полным технологическим циклом. 2. Доготовочная, но работающая на сырье
Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	Все работники пищеблока

### 4. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

<b>Горячий цех      площадь 46,0 кв.м.</b>			
1	Плита с жарочным шкафом, 4-х комфорочная	1 шт.	
2	Электроплита 4-х комфорочная	1 шт.	
3	Электрокипятильник (наливной)-40л.	1 шт.	
4	СВЧ-печь	1 шт.	
5	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой	1 шт.	
6	Зонт вентиляционный притирочно-вытяжной пристенный над плитой	3 шт.	
7	Стол готовой продукции из нержавеющей стали	2 шт.	
8	Мясорубка электрическая	2 шт.	
9	Слайсер	1 шт.	
10	Машина протирочно-резательная	1 шт.	
<b>ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ      площадь 12,0 кв.м.</b>			
1	Шкаф холодильный	3 шт.	
2	Стеллаж из нержавеющей стали	1 шт.	
3	Мойка из нержавеющей стали 1-секц	1 шт.	
4	Стол сырой продукции из нержавеющей стали	1 шт.	
5	Морозильная камера	1 шт.	

<b>Моечная кухонной посуды площадь 8,0 кв.м.</b>			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	6 шт.	
2	Мойка из нержавеющей стали 2-секц	3 шт.	
<b>Раздаточная 8,3</b>			
1	Стол из нержавеющей стали	2 шт.	
2	Контрольные весы электронные	1 шт.	
<b>Помещение для хранения сыпучих продуктов площадь</b>			
1	Стеллаж из нержавеющей стали для сухих продуктов	1 шт	
2	Подтоварник	2 шт	
<b>Инвентарная площадь 14,5 кв.м.</b>			
1	Шкаф холодильный	1 шт.	
2	Морозильная камера	3 шт.	
3	Подтоварник из нержавеющей стали	3 шт	
4	Стол из нержавеющей стали	9 шт.	
5	Стеллаж для говядины из нержавеющей стали	1 шт.	
<b>Комната личной гигиены женщины (площадь 15,3 кв.м.)</b>			
<b>Помещение персонала ( площадь 16,1 кв.м.)</b>			

На пищеблоке имеются в достаточном количестве половники для соуса, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.

#### **5. Бытовые условия для работников пищеблока.**

Работники пищеблока обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, моющими средствами. Установлены раковины для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания, санузел для персонала. Работники имеют возможность принимать душ. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, в рабочем состоянии.

#### **6. Условия транспортировки продуктов**

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в соответствии с заявкой. Принимает кладовщик при наличии накладной, сертификатов. ГБДОУ специализированного транспорта не имеет.

## **8. Дополнительная информация на пищеблоке**

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
2. Инструкции в соответствии СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню.
5. Меню-раскладка (ежедневно).
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
9. Место для контрольного блюда.

**Паспорт пищеблока составлен 16.01.2024 г.**