

3 .Инженерное обеспечение пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Водоснабжение- централизованное- от сетей населенного пункта;- собственная скважина учреждения;- в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность;- вода привозная;- прочие. |  да |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) | Водонагреватель |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения | нет |
| 4. | Отопление- централизованное-от сетей населенного пункта;- собственная котельная и пр.  | да |
| 5. | Водоотведение- централизованное-в сети населенного пункта;- выгреб;- локальные очистные сооружения;- прочие. | да |
| 6. | Вентиляция (механическая) | да |

4.Для перевозки продуктов питания используется:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п/п  | Наименование   | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт(имеется/отсутствует) |
| 1. | Специализированный транспорт детского сада | нет | отсутствует |
| 2. | Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей МКДОУ | нет | отсутствует |
| 3. | Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов | да | имеется |
| 4. | Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего МКДОУ | нет | отсутствует |
| 5. | Специализированный транспорт отсутствует | - | - |

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного 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 | 24,3 кв.м | Плита 4-х конф. ПЭП-0,48М-ДШ | 1 | 07.10.2010 | 07.10.2010 | 50% |  |
| Плита 4-х конф. ПЭ-0,48ШП | 1 | 10.05.2015 | 09.06.2020 | 20% |  |
| Плита 6-и конф. ЭП-6-ЖШ-К-2/1 | 1 | 06.2019 | 03.2020  | 0% |  |
| Холодильник Бирюса 360 NF | 1 | 01.2020 | 03.2020 | 0% |  |
| Столы производственные | 7 |  |  |  |  |
| Моечная кухонной посуды | 10,8 кв.м | Мойка для кухонного инвентаря 2-х секционная. | 1 |  |  |  |  |
| Мойка 2-х секционная. | 1 |  |  |  |  |
| Стеллаж производственный  | 1 |  |  |  |  |
| Склад для хранения сыпучих продуктов | 5,4 кв.м | Стеллажи | 1 |  |  |  |  |
| Подтоварники | 3 |  |  |  |  |
| Весы | 1 |  |  |  |  |
| Помещение для холодильников | 7,8 кв.м | Морозильная камера для хранения мяса «Свияга»-106  | 1 | 07.2007 | 07.2007 | 55% |  |
| Холодильник для хранения яиц, масло сливочного «Бирюса» 134R | 1 | 08.2006 | 08.2006 | 56% |  |

6.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  | Площадь | Оборудование |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | 18,7 кв.м | Прачечная, машинистом по стирке и ремонту спец.одежды, стиральная машина Samsung-5,2 кг;стиральная машина Candy-7 кг. |

7.Штатное расписание:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | 2 | 2 | 3 разряд3 разряд | 7 лет 7 месяцев1 год 10 месяцев | Имеется |
| Рабочихкухни/помощники повара | 1 | 1 | 0 разряд | 14 лет | Имеется |
| Кладовщик | 1 | 1 | 0 разряд | 5 лет 7 месяцев | Имеется |
| Официантов | - | - | - | - | - |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | - | - | - | - | - |
| Технических работников/ уборщицы | - | - | - | - | - |

8.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п  | Наименование   | Да/Нет  | Кол-во |
| 1. |  Работники МКДОУ «Детский сад №19 «Тополёк», | да | 4 |

9.Питание детей в образовательном учреждении:

Организовано/не организовано (нужное подчеркнуть), кем: работниками пищеблока МКДОУ «Детский сад №19 «Тополёк»,

с предварительным накрытием (кол-во детей) кем: младшими воспитателями через раздачу (кол-во детей): 140 человек.

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

(2018,2019,2020 годы)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Полное наименование |  Кем и когда утвержден,дата и № приказов |
| 1 | Программа по питанию | имеется |
| 2 | Положение об организации и порядке питания воспитанников в образовательном учреждении | Утверждено и.о.заведующего Шевелёвой О.В.№ 0901-8ОД от 09.01.2020 |
| 3 | Приказы по организации питания:«О создании бракеражной комиссии»«Об организации питания воспитанников МКДОУ «Детский сад № 19 «Тополёк»«О назначении ответственного за написания меню»«О назначении ответственного за отбор и хранение суточных проб» | Утверждено и.о.заведующего Шевелёвой О.В.№ 0901-9ОД от 09.01.2020№ 0901-12ОД от 09.01.2020№ 0901-11ОД от 09.01.2020№ 0901-10ОД от 09.01.2020 |
| 4 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания | имеется |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания | имеется |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания воспитанников в образовательном учреждении | имеется |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в детском саду | имеется |
| 8 | График выдачи продуктов питания и готовой продукции с кухни | имеется |
| 9 | График дежурства администрации и пед. работников | имеется |
| 10 | Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания | имеется |
| 11 | Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора цикличного меню | имеется |
| 12 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно цикличного меню | имеется |
| 13 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований | имеются |

11. Финансирование организации питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Стоимость питания:  | завтракавторой завтрак | Общая стоимость: 80 рублей;Ясли - 92 рубля. |
| обеда |
| полдника |

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

13.Лабораторный контроль:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п  |   Наименование   | 2018 г. | 2019 г. | 2020 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 | 3 |  | 5 |  | 4 |  |
| -по санитарно-химическим показателям | 1 | соответствует | 1 | соответствует | 2 | соответствует |
| -по микробиологическим показателям | 2 | соответствует | 4 | соответствует | 2 | соответствует |
| 2. | Готовые блюда | 7 |  | 9 |  | 5 |  |
| -по санитарно-химическим показателям | 1 | соответствует | 1 | соответствует | 2 | соответствует |
| -по микробиологическим показателям | 3 | соответствует | 6 | соответствует | 1 | соответствует |
| -на калорийность и полноту вложения | 1 | соответствует | 1 | соответствует | 1 | соответствует |
| -на вложение витамина «С» | 2 | соответствует | 1 | соответствует | 1 | соответствует |
| 3. | Смывы | 2 |  | 2 |  |   |  |
| -на наличие кишечной палочки |  |  | 1 | соответствует |   |  |
| -на стафилококк |   |  |   |  |   |  |
| -на патогеннуюфлору |   |  |   |  |   |  |
| -на яйцагельминтов | 2 | соответствует | 1 | соответствует |   |  |

14.Договор на дератизацию № 14/386 от 23.01.2020г

15. Договор СЭС на лабораторные исследования (пробы, смывы) № 14/448 от 23.01.2020 г.