

**Республика Бурятия**  
**Управление образования Администрации**  
**муниципального образования**  
**«Город Северобайкальск»**

**Муниципальное автономное**  
**дошкольное образовательное учреждение**  
**Центр развития ребёнка –**  
**детский сад «Теремок»**  
**(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)**

**Буряад Улас**  
**«Северобайкальск хото»**  
**гээн нютагай засагай байгууламжын**  
**Захиргаанай Болбосоролой хүтэлбэри**

**Нютагай засагай хургуулиин урдахи**  
**болбосоролой бээ даахан эмхи зургаан**  
**Үхибүү хүгжөөлгын түб –**  
**«Теремок» гээн хүүгэдэй сэсэрлиг**

---

Ленинградский пр., д.4а, г. Северобайкальск, Республика Бурятия, 671700  
тел/факс 8(30130) 2-09-41, URL: <https://teremok-sadik.tvoyasadik.ru>, E-mail: [teremok-215@mail.ru](mailto:teremok-215@mail.ru)

Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»  
Лебедь Е.Н.  
Приказ № 63 от 24.08.2022г.

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**Муниципального автономного дошкольного образовательного**  
**учреждения Центр развития ребёнка-детский сад «Теремок»**  
**(МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок»)**

**1. Общие сведения**

**Юридический адрес:** 671700 Республика Бурятия, город Северобайкальск  
проспект Ленинградский 4а

**Фактический адрес:** 671700 Республика Бурятия, город Северобайкальск  
проспект Ленинградский 4а

**ФИО заведующего** Лебедь Елена Николаевна

**Контактные телефоны:** заведующего 8(30130) 2-09-41 старшего воспитателя 8(30130) 2-09-40 вахты 8(30130) 2-57-51

**Факс:** 8(30130) 2-09-41

**E – mail:** [teremok-215@mail.ru](mailto:teremok-215@mail.ru)

**Web – сайт:** <http://teremok-sad.ru/>

**Учредительные документы:**

- Устав МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок», утвержден Постановлением администрации мо «город Северобайкальск» от 15.12.2021г. № 1298.

- Лицензия на осуществление образовательной деятельности (на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к лицензии) Министерства образования и науки Республики Бурятия № 03-Э-116 от 24.02.2022г. Бессрочно.

- Санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемые для осуществления образовательной деятельности № 03.БЦ.03.000.М.000485.06.22 от 01.06.2022г.

**Характеристика здания:** двухэтажное, кирпичное здание

**Год постройки здания:** 1979

**Количество работающих:** 50 человек.

**Списочный состав воспитанников:** 280

**Возрастных групп:** 11

**Ответственность** за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несёт заведующий МАДОУ.

Основанием для разработки данного Паспорта являются следующие нормативно-законодательные документы:

1. Закон РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Организация детского питания», утверждённые Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.20.
5. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утверждённое постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 г. № 554.

#### **Функции пищеблока:**

Выпуск готовой продукции – первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, выпечка.

#### **Численность обучающихся по возрастным группам:**

Формирование групп в учреждении происходит по разновозрастному принципу: с 1 года 6 месяцев до 7 лет. В течении учебного года в МАДОУ функционирует одиннадцать возрастных групп, из них:

Возрастной период	Первая группа раннего возраста	Вторая группа раннего возраста	Младшая группа	Средняя группа	Старшая группа	Подготовительная к школе группа
	с 1г.6 мес. до 2 лет	с 1г.6 мес. до 2 лет	с 3 до 4 лет	с 4 до 5 лет	с 5 до 6 лет	с 6 до 7 лет
<b>Количество групп</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

#### **Охват 4-хразовым питанием**

#### **Распределение численности воспитанников по возрастным группам:**

Наименование группы	Возраст детей	Количество детей
Первая группа раннего возраста «Цветок»	с 1,6 до 2 лет	25
Вторая группа раннего возраста «Забава»	с 2 до 3 лет	25
Вторая группа раннего возраста «Белочка»	с 2 до 3 лет	25
Вторая группа раннего возраста «Сказка»	с 2 до 3 лет	24
Младшая группа «Солнышко»	с 3 до 4 лет	27
Младшая группа «Звёздочка»	с 3 до 4 лет	25
Средняя группа «Почемучки»	с 4 до 5 лет	27
Средняя группа «Ромашка»	с 4 до 5 лет	27
Старшая группа «Дружная семейка»	с 5 до 6 лет	25
Подготовительная к школе группа «Маячок»	с 6 до 7 лет	25
Подготовительная к школе группа «Радуга»	с 6 до 7 лет	25
<b>Итого</b>		<b>280</b>

#### **Характеристика персонала пищеблока (по штатному расписанию):**

- Котельникова Оксана Дмитриевна – кладовщик. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 2 года. Образование – среднее профессиональное.
- Кульбердина Занфира Рашитовна – шеф-повар 6 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 28 лет. Образование – среднее профессиональное.
- Руденко Елена Николаевна - повар 5 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 4 года. Образование – среднее профессиональное.
- Чжао Тамара Владимировна – повар 5 разряда. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 1 год. Образование – среднее профессиональное.
- Рудакова Елизавета Витальевна – кухонный рабочий. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 3 года.
- Симоненко Елена Николаевна - – кухонный рабочий. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 1 год.

#### **Лица, причастные к организации питания в МАДОУ:**

- Копытина Виктория Алексеевна – заведующий хозяйством. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 3 года. Образование – среднее профессиональное.

- Павлова Анна Владимировна – медицинская сестра, работает по договору с ЧУЗ «Больница «РЖД-Медицина» города Северобайкальск. Общий медицинский стаж – 10 лет. Стаж работы в учреждении, в данной должности – 5 лет. Образование – среднее профессиональное.

### **Профессиональная и гигиеническая подготовка и аттестация.**

Предварительным и периодическим медицинским осмотрам подвергаются все работники пищеблока согласно графика.

Профессиональная гигиеническая подготовка для работников пищеблока -1 раз в год.

### **Медицинские осмотры.**

На работу в пищеблок в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок» принимаются лица, имеющие медицинскую книжку, прошедшие медицинский осмотр и гигиеническую подготовку, имеющие допуск к работе и соответствующие прививки. Каждый работник ставит в известность заведующего или медицинскую сестру о наличии инфекционных или кишечных заболеваниях в семье, фиксируя это в специальном гигиеническом Журнале.

## **2. Организация питания**

**Форма организации питания** – предварительное накрытие столов. Питание детей организовано в помещениях 11 (одиннадцати) групповых.

Дата приказа о назначении ответственных лиц за осуществление производственного контроля: Приказ № 6/1 от 10.01.2022г. «О назначении ответственных лиц за осуществление производственного контроля в МАДОУ ЦРР-д/с «Теремок».

Для реализации Программы производственного контроля в МАДОУ имеется **перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:**

- Договоры и акты приема выполненных работ на дератизацию и дезинсекцию.
- Договоры и акты приема выполненных работ на вывоз ТБО.
- Договор на оказание медицинских работ и услуг.
- Личные санитарные книжки сотрудников.
- Локальные акты МБДОУ (приказы, положения).
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Журналы учетной документации пищеблока: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража кулинарной готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
- Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть).

### **Перечень нормативных и технологических документов:**

- Примерное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи по группам
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте детского сада

- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

### **3. Материально-техническое оснащение пищеблока**

Пищеблок изолирован от других помещений, расположен на первом этаже здания.

Перечень помещений пищеблока и их площадь м<sup>2</sup>

В состав пищеблока общей площадью - 122,2 кв.м. входят:

-горячий цех и раздаточная – 25,8 кв.м.

-цех первичной обработки овощей – 14,8 кв.м..

-мясо-рыбный цех – 21,8 кв.м.

-кладовая сухих и сыпучих продуктов - 16,6 кв.м;

-холодный склад (холодильники и морозильные камеры) – 13,4 кв.м.

-моечная кухонной посуды – 3,3 кв.м.

-гардеробная комната для персонала (с отдельными шкафами для каждого работника пищеблока) – 7,9 кв.м.

-тамбур - 2 кв.м.

-коридор - 16,6 кв.м.

-душевая – 2 кв.м.

-санузел – 1 кв.м.

#### **Инженерное обеспечение пищеблока:**

План-схема расположения помещений пищеблока в наличии (технический паспорт).

Отопление, водоснабжение холодной и горячей водой - централизованное. Вода подведена ко всем моечным раковинам с установкой смесителей и технологическому оборудованию.

Раковины для мытья рук в каждом цехе. Температура горячей воды не ниже 65 градусов.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных локальных очистных сооружений канализации. В 11 (одиннадцати) буфетных для мытья посуды оборудованы 2-х гнездовые мойки с подводкой холодной и горячей воды. Все буфетные помещения в группах, пищеблок оборудованы электро-водо-нагревателями (используются только при необходимости, при отключении горячей воды).

Вентиляция помещений – комбинированная: естественная и искусственная.

Производственные помещения пищеблока (горячий цех) оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Естественное и искусственное освещение пищеблока - городские электросети, соответствует требованиям, максимально используется естественное освещение. В темное время суток используется искусственное освещение светильниками во влагозащитном исполнении, которые размещены равномерно по помещению: точек 10, по 1 лампе. Освещенность по рабочим местам 1200 Вт. Температурный режим 18-20 С. Средства пожаротушения и личные средства защиты: огнетушитель. Окна – 5 шт.

Стены пищеблока отделаны материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Полы на пищеблоке выложены кафельной плиткой.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования:

-две электрические четырех-конфорочные плиты;

-два электро-жарочных шкафа;

-две электро-сковороды;

-электро-картофелечистка;

-электро-мясорубка;

-две электро-овощерезки;

-электро-протирочная машина;

-одна доска для теста из твердых пород дерева;

-два зонта вентиляционных;

-один стеллаж кухонный, металлический, решетчатый для кухонного инвентаря;

-один стеллаж настенный для разделочных досок;

-одна емкость для обработки яиц;

-одна моечная ванна для мытья кухонной посуды;

-одна моечная ванна для мытья яиц;

-три раковины для мытья рук персоналу пищеблока в каждом цехе.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют дюралюминиевое покрытие. Столы (2 шт.) для обработки сырого мяса и рыбы покрыты оцинкованным

железом. Стол для нарезки хлеба. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи, доски, имеющие соответствующую маркировку. Посуда из нержавеющей стали. Разделочный инвентарь закреплён за каждым цехом, имеет специальную маркировку.

Принадлежность транспорта - транспортирование сырья и пищевой продукции осуществляется специальным транспортом организации поставщика пищевой продукции. В наличие – бактерицидная лампа и рециркулятор, одноразовые латексные перчатки, одноразовые маски, термометр определения влажности.

Технологический процесс – работа на сырье. Принцип составления меню – цикличное. МАДОУ осуществляет ежедневное 4-х разовое питание детей (в летне-оздоровительный период дополнительно выдаются еще соки в 10.00), которое готовится на пищеблоке по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, в установленном порядке, из продуктов, имеющих разрешение (сертификаты качества) к их реализации. Ежедневно проводится оценка качества блюд, витаминизация третьих блюд. В меню включаются соки, свежие овощи и фрукты.

На пищеблоке в наличие – поверенные весы электронные тензометрические – 2 шт. и у кладовщика поверенные весы электронные тензометрические – 2 шт.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка, 1 раз в месяц проводится генеральная уборка с дезинфекцией оборудования и инвентаря.

Стирка спецодежды работников пищеблока – на прачечной учреждения. Оборудование: стиральные машины стационарные – 5 шт., сушильная машина-автомат – 2 шт. Гладильный каток – 2 шт. В наличие 3 комплекта спецодежды, фартуков, колпаков, халатов.

Обеспеченность холодильным оборудованием в достаточном количестве.

#### Характеристика и список холодильного оборудования:

№	Наименование оборудования	Дата выпуска	Производитель	Место нахождения
1	Морозильная камера «Атлант»	2004г.	ЗАО «Атлант» г.Минск	Продуктовая кладовая
2	Морозильный ларь «Снеж» (холодильный)	2015г.	ООО «Технолоджи» Московская обл.	Продуктовая кладовая
3	Морозильная камера «Атлант»	2004г.	ЗАО «Атлант» г.Минск	Продуктовая кладовая
4	Холодильник бытовой «Бирюса-151» двухкамерный	2011г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Продуктовая кладовая
5	Холодильник бытовой «Бирюса»	2007г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Медицинский кабинет
6	Холодильник бытовой «Саратов»	2008г.	ООО «СЭПО-ЗЭМ» г.Саратов	Пищеблок
7	Холодильник бытовой «Бирюса-6» двухкамерный	2012г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Продуктовая кладовая
8	Холодильник бытовой «Бирюса»	2004г.	ОАО «Красноярский завод холодильников «Бирюса»	Пищеблок
9	Холодильник бытовой «Бирюса»	2019г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая
10	Холодильник «Vestel» двухкамерный	2008г.	ООО «Технолоджи» Московская обл.	Пищеблок
11	Холодильник бытовой «Айсберг»	2012г.	Смоленский завод холодильников	Медицинский кабинет
12	Морозильный ларь «Бирюса»	2010г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая
13	Морозильный ларь «Бирюса»	2010г.	г.Красноярск ОАО «КЗХ «Бирюса»	Продуктовая кладовая

#### Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

В наличие договоры на проведение технического осмотра и проведение ремонта теплового, весоизмерительного, кухонного оборудования с соответствующими организациями и ИП; договоры на дератизацию и дезинсекцию, на вывоз мусора.

**Перечень лабораторно-инструментальных замеров, лабораторных исследований и испытаний и других услуг, выполняемых Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»**

Вид выполняемых работ	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
<b>МАДОУ ЦРР-детский сад «Теремок»</b>												
<i><b>Инструментальные исследования:</b></i>												
Измерение искусственной освещенности		10										
Измерение параметров микроклимата		9									9	
Измерение ЭМП от ВДТ ПЭВМ											1	
<i><b>Микробиологические исследования:</b></i>												
Пищевые продукты		2							2			
Смывы БГКП		10							10			
Смывы сальмонеллы		5		5					5		5	
Смывы иерсиниоз		5		5					5		5	
Вода питьевая									1			
Почва				1								
<i><b>Паразитологические исследования:</b></i>												
Смывы на я/г, цисты простейших									5			
Пищевые продукты на наличие я/гельминтов, цист патогенных кишечных простейших									2			
Почва						1						
<i><b>Санитарно-гигиенические исследования:</b></i>												
Вода питьевая		1										
Качество термической обработки готовой продукции		1							1			
Почва						1						
Соль пищевая									1			
Исследования растениеводческой продукции, сухофруктов									2			
С-Витаминизация готовых блюд		1							1			
Калорийность		1										
Дезинфицирующее средство		1							1			
<i><b>Радиологические исследования:</b></i>												
Почва						1						