

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа  
с.Ильинское Малопургинского района  
Удмуртской Республики (МОУ СОШ с.Ильинское)  
427824 Удмуртская Республика, Малопургинский район, с.Ильинское, ул.Школьная, д.11  
тел.(34138) 6 34 81 электронная почта: [ilinsk333@yandex.ru](mailto:ilinsk333@yandex.ru)  
ОКПО39407410, ОГРН 1021800643094, ИНН/КПП 1816002660/182101001

---

Принято  
на педагогическом совете № 1  
Протокол № 1  
от 31.08.2022 г.

Утверждаю:  
директор МОУ СОШ с. Ильинское  
\_\_\_\_\_ Григорьева О.Л.  
Приказ № 70-0 от 01.09. 2022 г.

**Паспорт  
пищеблока  
на 2022-2023 учебный год**

Составитель: завхоз Гурьянова Т.И.

**Пищеблок**

## **1. Функции пищеблока**

- обеспечение воспитанников детского сада полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.

## **2. Задачи пищеблока**

-приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком.

## **3. Состав и площади помещений**

Кладовая - 4,3 кв.м;

Овощной цех - 4,3 кв. м;

Мясной цех - 8 кв. м;

Горячий цех - 10,8 кв. м;

Раздаточный цех - 4,6 кв. м;

Цех для мытья посуды - 4,6 кв.м;

Обеденная зона - 2 кв. м

## **4. Технологический процесс**

Технологический процесс - работа на сырье

Меню, принцип составления - цикличное

## **5. Техническая характеристика пищеблока**

Площадь помещения (общая) – 34,4кв.м.

Освещение:

-естественное освещение – 2 окна

-искусственное освещение – 6 ламп

- температурный режим: 18-20°C

- средства пожаротушения и личные средства защиты: 1 огнетушитель

- пол: плитка-

-стены: плитка

## **6. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Канализация	центральные сети

Вентиляция помещений	приточно - вытяжная
----------------------	---------------------

## 7. Оборудование пищеблока

№	Наименование	Количество	Марка
1	Плита Электрическая с жарочным шкафом	1	ЭП - 4ЖШ
2	Холодильник	1	Апшерон -2Е
3	Холодильник	2	Уссурийску 125 лет
4	Мясорубка электрическая	1	
5	Весы	1	РН-10Ц13У
6	Весы контрольные	1	
7	Водонагреватель	1	Electrolux
8	Стол разделочный	4	
9	Ванна моечная	1	
10	Ванна 2-х гнездовая	1	
11	Раковины для мытья рук	2	
12	Раковины для мытья овощей, фруктов, рыбы	2	

## 8. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- 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
- 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

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

1. Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».
2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации. Постановление от 27 октября 2020 г. № 32.

4. Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания детей в дошкольных организациях Удмуртской Республики ,2013 г.