

СОГЛАСОВАНО

Первый заместитель главы администрации
Невского района г.Санкт-Петербурга

_____ Н.Г. Спиридонова

« » _____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ГБДОУ детский сад № 22
Невского района г.Санкт-Петербург

Д.Н. Чаплинская

« » _____ 2025г.



ПАСПОРТ

Пищеблок ГБДОУ детский сад № 22 Невского района Санкт-Петербург

Площадка № 1 (ул. Ивановская 22)

Адрес: 192131, г. Санкт-Петербург, ул. Ивановская д.22,лит.А

Телефон: 8-(812)-246-58-49

Эл.почта: detcad22spb@rambler.ru

Дата составления паспорта: 11.02.2025г.

1. Общие сведения образовательной организации
 - 1.1. Количество группы численность
2. Форма организации питания в образовательной организации
3. Инженерное обеспечение пищеблока
4. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 4.1. Перечень помещений и их площадь м2 (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)
 - 4.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 4.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:
 - 4.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:
5. Штатное расписание работников пищеблока
6. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации
7. Приложения к паспорту пищеблока

1. Общие сведения об образовательной организации (указывается следующая информация):

Наименование образовательной организации	Государственное бюджетное образовательное учреждение детский сад № 22 Невского района Санкт-Петербурга
ИНН образовательной организации	7811065876
Адрес юридический	192131, г. Санкт-Петербург, ул. Ивановская д.22, лит. А
Адрес фактический	192131, г. Санкт-Петербург, ул. Ивановская д.22, лит. А
Расчетная мощность образовательной организации:	110 человек
Фактическая численность обучающихся (воспитанников):	75 воспитанников
Год постройки:	1954
Год проведения капитального ремонта пищеблока	-
Предполагаемый год проведения капитального Ремонта пищеблока	2025-2030гг
Год проведения косметического ремонта пищеблока	2015

Руководитель образовательной организации:

Л.Н. Чаплинская

т. 8-812-246-58-49

Тип пищеблока	Сырьевой, работающий на сырье -пищеблок полного цикла (в том числе работа с неочищенными овощами)	да
	Сырьевой (доготовочный) на полуфабрикатах - пищеблок работающий на следующих видах полуфабрикатах, требующие перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке: очищенные овощи, филе рыбы и мясо бескостное,возможны фарши,тестоохлажденное, замороженное	-
	Сырьевой (доготовочный) на полуфабрикатах высокой степени готовности- пищеблок, работающий на следующих видах полуфабрикатах: овощи очищенные и нарезанные в готовности к тепловой обработке и заправке (возможно только очищенные овощи), готовые сформированные изделия из мясного и рыбного фарша, порционно нарезанное мясо и рыба и т.п., то есть не требующих перед тепловой обработкой дополнительно выполнения отдельных видов операций по первичной обработке.	-
	Буфет-раздаточная на горячих блюдах – поставляются готовые горячие блюда со сроком реализации до 2 часов, а также не заправленные салаты	-
	Буфет-раздаточная на охлажденных блюдах- поставляются готовые охлажденные и замороженные блюда ссроками годности более 3 суток	-
Основные характеристики пищеблока	Площадь производственных помещений пищеблока(м2)	23,8
	Площадь складских помещений(м2)	8,2
	Выделенная (подведенная) мощность электроэнергии пищеблока, кВт	2,14
	Необходимость в увеличении мощности электроэнергии пищеблока (да/нет) *	

*вслучаенеобходимостиувеличениямощностиэлектроэнергиипищеблокауказатьзначение, на которое необходимо увеличить в кВт

1. Количество групп и численность

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся в группах чел.
3	Старшая	1	19
4	Подготовительная	1	20
5	Подготовительная	1	20
6	Разновозрастная	1	16
Всего:		4	75

*указать заболевание ,а так же по какому меню организовано питание(общее или индивидуальное)

2. Форма организации питания в образовательной организации

Форма предоставления питания	Информация
Организатор питания/поставщик продуктов (указать)	ООО « Торгово-закупочная база»
Нормативно-правовой акт, по которому выбрана форма организации питания (самостоятельная или организатором питания)	самостоятельная
наименование, ИНН организатора питания/поставщика продуктов питания	ООО « Торгово-закупочная база» ИНН 7811040293
Группа поставляемых продуктов питания (для поставщика продуктов питания)	Бакалея, молочные продукты, овощи, фрукты, соленья
Адрес местонахождения	192174, г. Санкт-Петербург, ул. Шелгунова д.34, литии.А, офис 7
Фамилия, имя отчество руководителя организатора поставщика продуктов питания	Лобанова В.П.
Контактное лицо (ФИО) организатора питания/поставщика продуктов питания	Лобанова В.П.
Контактные данные организатора питания/поставщика продуктов питания: тел. /эл. Почта	tzb34@yandex.ru
Дата заключения контракта/Дата окончания контракта	01.01.2024г/01.01.2026г.
№ заключенного контракта, наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	№ 0172200004723000358-22; №0172200004723000346-22; № 0172200004723000344-22; №0172200004723000313-22; № 0172200004723000356-22; № 0172200004723000364-22; №0172200004723000348-22;
Длительность контракта(срок услуги/ поставки продуктов) оказания	2 года
наименование, ИНН поставщика продуктов питания	ООО « Северная Столица»
Группа поставляемых продуктов питания (для поставщика продуктов питания)	Бакалея, сыр, сок

Форма предоставления питания	Информация
Адрес местонахождения	191144, г. Санкт-Петербург, ул. Моисеенко д.24, лит. А пом.1-Н, офис 302
Фамилия, имя отчество поставщика продуктов питания	Левин Д.А.
Контактное лицо (ФИО) поставщика продуктов питания	Левин Д.А.
Контактные данные поставщика продуктов питания: тел. / эл. Почта	+7-921-950-41-70, s_stolitsa@bk.ru
Дата заключения контракта/Дата окончания контракта	01.01.2024г/01.01.2026г.
№ заключенного контракта, наличие заключенных дополнительных соглашений к контракту	№ 0172200004723000305-22
Длительность контракта(срок оказания услуги/ поставки продуктов)	2 года

3. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	централизованное
Горячее водоснабжение	(централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	водонагреватель
Отопление	(централизованное, собственная котельная)	централизованное
Водоотведение	(централизованное, локальные сооружения, другие)	централизованное
Вентиляция помещений	(естественная, искусственная, комбинированная)	естественная
Электрическая энергия	(Выделанная мощность на пищеблок в кВт)	2,14
Газоснабжение	(Да/Нет)	да
в том числе технологическое оборудование подключенное к системе газоснабжения	(плиты газовые четырех, шести конфорочные, стационарные плиты на кирпичной кладке, шкафы духовые, шкафы жарочные и т.д.)	ПГР-2
Лифтовое оборудование	(Да/Нет) -подъемник(лифт)грузовой для доставки пищевой продукции на этажи (количество)	нет

4. Материально-техническое оснащение пищеблока:

4.1. Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещений м ²		
		Сырьевой (пищеблоки, работающие на сырье)	Догоготовочный (пищеблоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
1.	Складские помещения			
1.1	Загрузочная (в случае отсутствия указать)	нет		
1.2	Кладовая сухих продуктов (в случае отсутствия указать где происходит хранение продуктов)	4,9		
1.3	Кладовая овощей (в случае отсутствия указать где происходит хранение овощей)	3,5		
1.4	Помещение с холодильными камерами (в случае отсутствия указать где установлены холодильные камеры)	4,9;3,5		
2.	Производственные помещения			
2.1	Горячий цех	23,8		
2.2	Холодный цех	-		
2.2.1	Зона (участок) в горячем цехе (или в ином цехе, указать каком)	зона в горячем цехе		
2.3	Мучной цех	-		
2.3.1	Зона (участок) в горячем цехе	зона в горячем цехе		
2.4	Помещение для нарезки	-		
		Площадь помещений м ²		
№ п/п	Наименование цехов и помещений	Сырьевой (пищеблоки, работающие на сырье)	Догоготовочный (пищеблоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
	хлеба			
2.4.1	Зона (участок) в горячем цехе (или в ином цехе, указать каком)	зона в горячем цехе		
2.5	Мясо-рыбный цех			
2.5.1	Зона (участок) в горячем цехе (или в ином цехе, указать каком)	зона в горячем цехе		
2.6	Помещение для обработки яиц	зона в горячем цехе		

2.6.1	Зона (участок) в мясо-рыбном цехе(или ином цехе,указать каком)	зона в горячем цехе		
2.7	Овощной цех (первичной обработки овощей)			
2.7.1	Зона(участок)в горячем цехе (или ином цехе, указать каком)	зона в горячем цехе		
2.8	Овощной цех (вторичной обработки овощей)			
2.8.1	Зона(участок)вгорячем цехе (или ином цехе, указать каком)	зона в горячем цехе		
2.9	Догоотовочный цех			
2.10	Раздаточная			
2.10.1	Зона(участок)в горячем цехе	зона в горячем цехе		
3.	Моечныепомещения			
3.1	Моечнаякухоннойпосуды	зона в горячем цехе		
3.2	Моечная столовой посуды	зона в горячем цехе		
3.3	Моечная оборотной тары и кладовая тары	зона в горячем цехе		
4.	Буфет-раздаточная			
4.1	Производственное помещение буфета-раздаточной			
4.2	Посудомоечная буфета-раздаточной			
5	Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения			
5.1	Комната для приема пищи (персонал пищеблока)			
5.2	Место приема пищи персонала(указать где)	Перед пищеблоком		
5.3	Комната/кабинетдля персонала			
5.4	Гардероб персонала	8,6		
№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадьпомещенийм ²		
		Сырьевой (пищеблоки, работающие на сырье)	Догоотовочный (пищеблоки, работающие на п/ф)	Буфет-раздаточная
5.5	Душевая персонала	2,2 м.кв		
5.6	Санузел персонала	1,3м.кв		
5.7	Помещение уборочного инвентаря	1м.кв <i>кислота</i>		
5.8	Кладовая моющих и дезинфицирующих средств	1 м.кв		
5.9	Инвентарная кладовая	1 м.кв		

5.10	Помещение временного хранения пищевых отходов	1 м.кв		
------	---	--------	--	--

4.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Горячий цех	ПРГ_2	1	1954г	1954г	100
		Мясорубка МИМ-300	1	2003	2003	100

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением № 1.

4.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Мощность	Дата изготовления	Срок службы	Срок и профилактического осмотра
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Тепловое	плита ресторанный газовая	ПРГ-2		1954	Не установлен	1 раз в квартал
2	Механическое	мясорубка	МИМ-300	1,2	2003	8 лет	1 раз в месяц
		Шинковка-терка	Белвар	0,3	2015	5 лет	
3	Холодильное	Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-0,5	0,35	2003 г	7 лет	1 раз в месяц
		Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-7 POLAIR	0,35	2024 г	7 лет	1 раз в месяц
		Шкаф холодильный среднетемпературный	ШХ-7 POLAIR	0,35	2024	7 лет	1 раз в месяц
		Холодильник среднетемпературный	STINOL	5,3	1999	7 лет	1 раз в месяц
		Холодильник среднетемпературный	Бирюса	5,3	2017	7 лет	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное	Весы платформенные для статического взвешивания	ВЭМ-150	-	2014	-	По заявке

		Весы электронные	МК-6-2- А20	-	2016	-	По заявке
		Весы электронные	МК-14- 2А20	-	2016	-	По заявке

4.4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на обслуживание	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График анигарной обработки оборудования
	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>	<i>Пример</i>
1	Тепловое	Договор № 01722000047 24000335-22 ООО «Кэндби»		по заявкам		завхоз	имеется
2	Механическое	Договор № ТТО-22н1/25 ООО «Т-Сервис»		по заявкам		завхоз	имеется
3	Холодильное	Договор № ТТО-22н1/25 ООО «Т-Сервис»		по заявкам		завхоз	имеется
4	Весовое		на стадии заключения	по заявкам		завхоз	имеется

5. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала пищеблока				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы
1	Повар	2,25	50%(1 вакансия)	Среднее специально	6	41
2	Кладовщик	1	100%	Среднее специально	3	35
3	Рабочие кухни(помощники повара)	0,25	100%	Среднее специальное	2	28

6. Сведения о прохождении персоналом пищеблока профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических Медицинских осмотров, вакцинации, установленных законодательством Российской Федерации

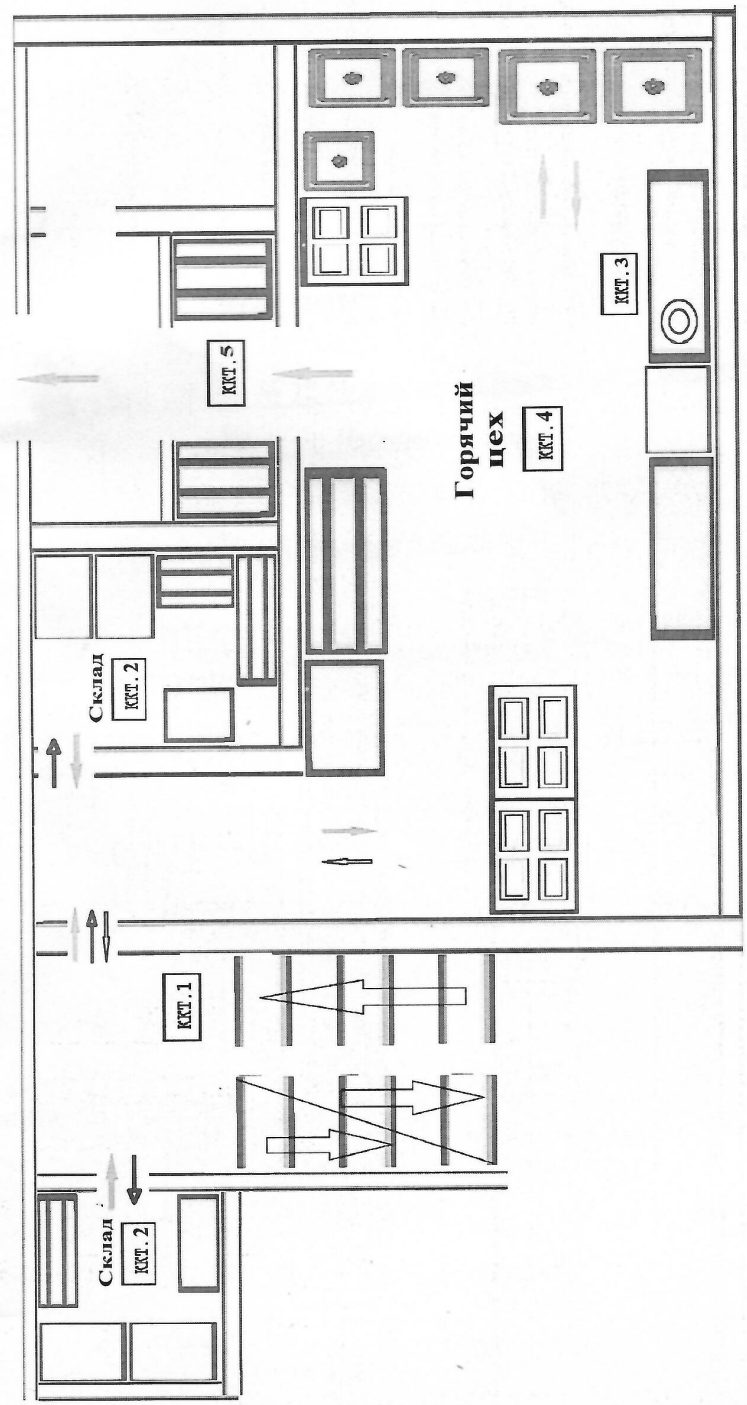
№ п/п	Наименование должностей	профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	предварительный и периодический медицинский осмотр	Вакцинация	наличие медицинской книжки
1	Повар	1	100%	100%	Есть в наличии
2	Кладовщик	1	100%	100%	Есть в наличии
3	Рабочий кухни, помощник повара	1	100%	100%	Есть в наличии

7. Приложения к паспорту пищеблока

1. План-схема расположения помещений пищеблока на 1 листе.
2. Сведения о проведенных, планируемых ремонтных работах на _____ лист

СХЕМА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОТОКОВ _ РАСПОЛОЖЕНИЕ ККТ

- Зона охлажденного хранения (холодильные камеры, морозильники)
- Мойки, отмывальники, посудомоющие машины
- Зона термической обработки
- Рабочие столы и поверхности
- Технологическое оборудование
- Отходы
- Движение сырья
- Движение полуфабрикатов
- Движение готовой продукции
- Движение грязной посуды
- Движение чистой посуды
- Движение отходов
- Критические контрольные точки
- Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Хранение сырья и пищевых продуктов
- Обработка свежего яйца
- Приготовление полуфабрикатов готовой продукции
- Хранение полуфабрикатов готовой продукции



--	--	--	--	--	--

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВА
ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 22
НЕВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

В паспорте прошито

И пронумеровано *М.А.Чу. № 22* листов

Заведующий ГБДОУ детский сад № 22

Л. Н. Чаплинская

