



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МАДОУ – детский сад №73

№73

О.А.Саушкина

Приказ №86-ОД от 30.08.2025

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного дошкольного
образовательного учреждения – детского сада №73

Дата составления: 30.08.2025

Срок действия: до 31.08.2026 г.

(или до замены оборудования/ремонта)

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Параметр	Данные
Полное наименование учреждения	МАДОУ – детский сад № 73
Юридический/фактический адрес	620144 г. Екатеринбург ул. Уктусская,31-А
Телефон/Факс	(343)257 74 00
Год ввода здания в эксплуатацию	1980
Год последнего капитального ремонта пищеблока	Не проводился
Год последнего косметического ремонта	2025
Тип здания	Отдельно стоящее
Этаж расположения пищеблока	1-й этаж
Проектная мощность (кол-во мест в ДОУ)	115 детей
Фактическая численность детей	198 детей
Режим работы ДОУ	10.5 часов, 5 дней в неделю

РАЗДЕЛ 2. Перечень документов, регламентирующих деятельность пищеблока

1. Устав МАДОУ.
2. Приказ «Об организации питания детей в МАДОУ»
3. Приказ «О назначении ответственных лиц за организацию питания и бракеражную комиссию»
4. Должностные инструкции сотрудников пищеблока.
5. Инструкции по охране труда для работников пищеблока.
6. Программа производственного контроля.
7. Технологические карты.
8. Примерное 10-дневное меню.
9. График закладки продуктов.
10. Договоры на поставку продуктов питания с приложениями.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЙ

3.1. Состав помещений пищеблока

№	Наименование помещения	Площадь (кв.м)	Высота потолков (м)	Покрытие пола	Покрытие стен	Примечание
1	Горячий цех	28,7	3,0	керамогранит	Кафель	
2	Мясо-рыбный цех	3,41	3,0	керамогранит	Кафель	
3	Овощной цех (первичной обработки)	6,1	3,0	керамогранит	Кафель	
4	Моечная кухонной посуды	2,32	3,0	керамогранит	Кафель	
5	Кладовая сухих продуктов	6,2	3,0	керамогранит	Кафель	
6	Кладовая овощей	11,8	2,6	бетон	побелка	
7	Комната персонала (раздевалка)	5,6	3,0	керамогранит	Кафель	
8	Санузел для персонала	1,9	3,0	керамогранит	Кафель	

3.2. Инженерные системы

Система	Характеристика/Состояние
Водоснабжение	Центральное
Канализация	Центральная
Вентиляция	Приточно-вытяжная механическая
Отопление	Центральное
Электроснабжение	220/380В, автоматы защиты, УЗО. Заземление контура
Освещение	Светодиодные светильники во влагозащищенном исполнении,.
Пожарная сигнализация	Автоматическая (дымовой датчик), наличие огнетушителей

РАЗДЕЛ 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

№ п/п	Номенклатура (наименование)	Место нахождения	Кол-во
1	Стол производственный	Мясо-рыбный цех	2
2	Мясорубка	Мясо-рыбный цех	1
3	Шкаф холодильный	Мясо-рыбный цех	1
4	Водонагреватель	Мясо-рыбный цех	1
5	Ванна моечная 2- секционная	Мясо-рыбный цех	1
6	Раковина для мытья рук	Мясо-рыбный цех	1
7	Облучатель бактерицидный	Мясо-рыбный цех	1
8	Подставка для хранения разделочных досок	Мясо-рыбный цех	1
9	Полотно магнитное для ножей	Мясо-рыбный цех	
10	Подтоварник	Мясо-рыбный цех	2
11	Шкаф для хлеба	Горячий цех	1
12	Подтоварник	Горячий цех	2
13	Стол производственный	Горячий цех	3
14	Шкаф холодильный для суточной пробы	Горячий цех	1
15	Фильтр для воды	Горячий цех	1
16	Весы механические	Горячий цех	1
17	Зонт вытяжной	Горячий цех	3
18	Облучатель бактерицидный	Горячий цех	1
19	Плита электрическая	Горячий цех	1
20	Облучатель ОБН-1	Горячий цех	1
21	Пароконвектомат	Горячий цех	1
22	Подставка для хранения разделочных досок	Горячий цех	1
23	Ванна моечная	Горячий цех	1
24	Кипятильник	Горячий цех	1
25	Машина кухонная универсальная УКМ	Горячий цех	1
26	Полотно магнитное для ножей	Горячий цех	
27	Стеллаж для хранения гастроемкостей	Горячий цех	
28	Раковина для мытья рук	Горячий цех	
29	Стеллаж для кухонной посуды на 4 полки	Моечная	1
30	Водонагреватель	Моечная	1
31	Ванна моечная	Моечная	2
32	Стол производственный	Цех первичной обработки	1
33	Картофелечистка	Цех первичной обработки	1
34	Ванна моечная	Цех первичной обработки	1
35	Холодильная камера для овощей	Цех первичной обработки	1

36	Полотно магнитное для ножей	Цех первичной обработки	1
37	Подставка для хранения разделочных досок	Цех первичной обработки	1
38	Стеллаж	Кладовая продуктов	2
39	Подтоварник	Кладовая продуктов	3
40	Кондиционер	Кладовая продуктов	1
41	Холодильник	Кладовая продуктов	1
42	Морозильная камера	Кладовая продуктов	1
43	Весы электрические	Кладовая продуктов	

РАЗДЕЛ 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА (ЖУРНАЛЫ)

5.1. Перечень рабочих журналов

1. Гигиенический журнал (журнал здоровья сотрудников).
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

5.2. Перечень технологической документации:

1. Примерное десятидневное меню.
2. Технологические карты.
3. Договора поставки пищевой продукции.
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Система ХАССП