

ЭНГЕЛЬССКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад п. Пробуждение»
413151, Саратовская область, Энгельский район, п. Пробуждение

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ

«Детский сад п. Пробуждение»

Полинская Е.А.

приказ от 24.08.2022 № 34509



ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад п. Пробуждение»

Адрес место расположения: 413151 Саратовская обл. Энгельский район, п. Пробуждение

телефон: 8(8453)77-81-95

эл почта: iprobuzhdenie.d.s@mail.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
3. **Модель предоставления услуги питания:**
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. **Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.**
5. **Инженерное обеспечение пищеблока:**
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
6. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
7. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
8. **Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
9. **Характеристика бытовых помещений**
10. **Штатное расписание работников пищеблока**
11. **Форма организации питания обучающихся**
12. **Перечень нормативных и технологических документов**

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Полинская Елена Анатольевна

Ответственный за питание воспитанников:

старшая медицинская сестра Шестопалова Наталья Викторовна

Численность педагогического коллектива: 24 человека

Количество групп: 10

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Подготовительная группа	2	22	8
2	Старшая группа	2	25	6
3	Средняя группа	1	16	4
4	2 младшая группа	2	28	7
5	1 младшая группа	3	31	8
Итого		10	122	33

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват 4 разовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Младший возраст (от 1,5 до 3 лет)	31	31	100%
	в т.ч. льготных категорий (получающих сок)	8	8	100%
2	Старший возраст (3-7 лет)	91	91	100%
	в т.ч. льготных категорий (получающих сок)	25	25	100%
	в т.ч. за родительскую плату			
	общее количество воспитанников всех возрастных групп	122	122	100%

	в том числе льготных категорий	33	33	100%
--	--------------------------------	----	----	------

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	1)ИП Грибцова А.В.(крупы,бакалея,рыба,мясо, яйцо) 2)ООО «Наш хлеб» (сок) 3)ООО ПКФ «Интеграл» (овощи) 4)ООО «Гермес» (продукты питания) 5)ИП Минеев В.В. (хлеб) 6)ИП Насимов В.И. (сыр, молочные прод.)
Адрес местонахождения	1)г.Саратов,Театральная площадь д 1-37 кв.20 2)г.Саратов Сокурский тракт бн 3)г.Саратов ул.Дачная д.30а 4)г.Саратов ул.Техническая д.7а оф.16 5)г.Энгельс ул.Телеграфная д.101 6)г.Энгельс ул.Томская 49
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	1)Грибцова Анастасия Владимировна 2) Царев Артем Сергеевич 3) Ежов Александр Сергеевич 4)Юнеева Лариса Таиповна 5)Минеев Владимир Викторович 6) Насимов Владислав Истахарович
Контактные данные: тел. / эл. почта	1)8452505899 oooera2013@mail.ru 2)89648469295 frolova-saratov@mail.ru 3)8452791702 integral.saratov@mail.ru 4)8453792929 ooogermes2009@yandex.ru 5)8453568595 568595@mail.ru 6)8453520000 bd@beldolina.com
Дата заключения контракта	1)27.12.2021 (мясо, рыба, яйцо), 25.01.2022 (крупы, бакалея) 2)29.06.2022 3)28.12.2021 4)28.12.2021 5) 30.12.2021 6) 29.06.2022
Длительность контракта	1)по 31.12.2022 2)по 31.12.2022 3)по31.12.2022 4)по 31.12.2022 5)по 31.12.2022 6)по 31.12.2022

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

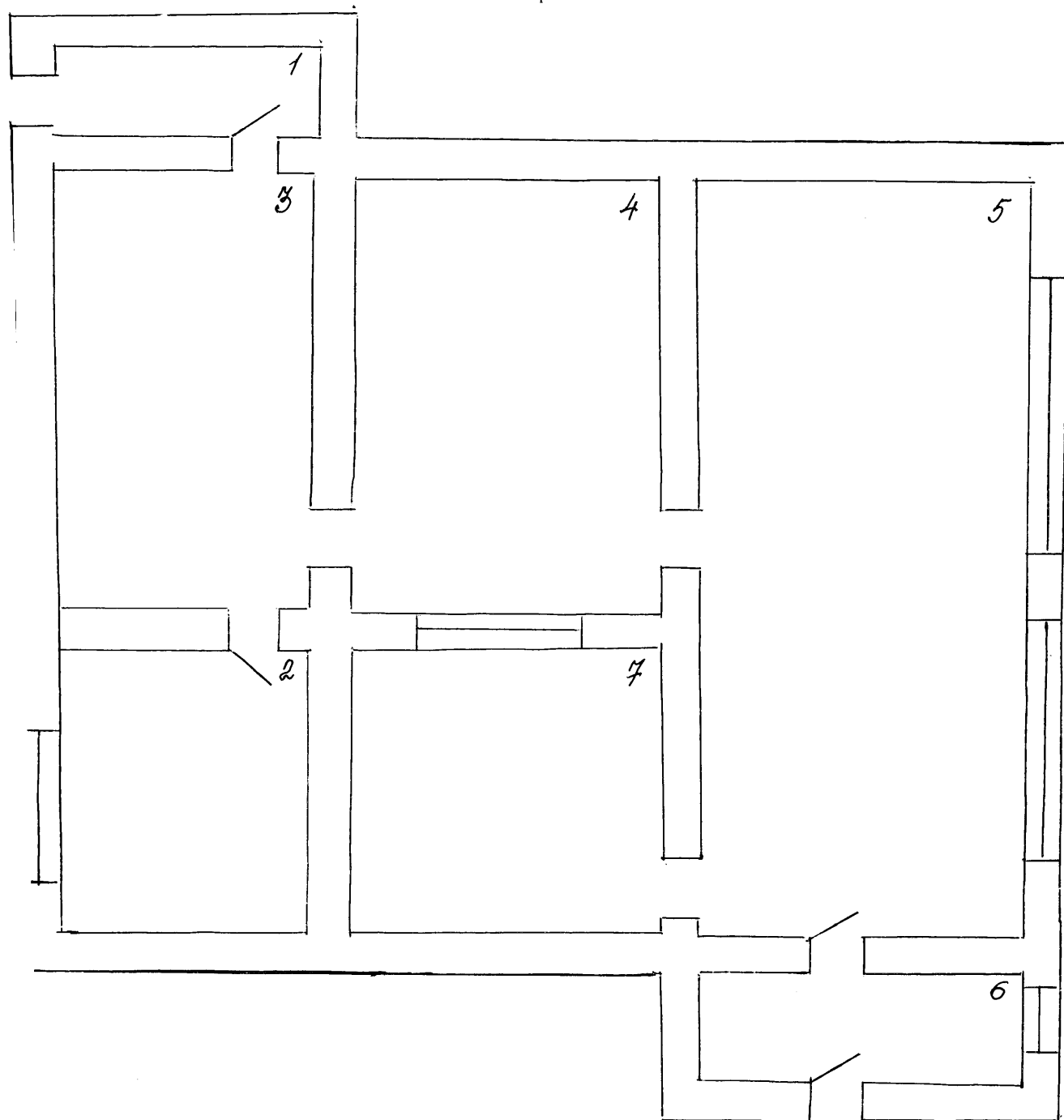
Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	АТОП
Условия использования транспорта	Перевозка продукции осуществляется транспортом в соответствии с условиями перевозки, температурного режима с подтвержденными сертификатами

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели воды
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

План-схема расположения помещений



№	Наименование помещения	размер	Общая площадь м ²
1	Складское помещение (овощи)	1,86x2,56	4,8
2	Складское помещение (продукты)	3,47x2,82	9,8
3	Подсобное помещение для выданных продуктов со склада	3,0x3,06	9,2
4	Холодный цех	2,67x3,03	8,1
5	Горячий цех	6,02x2,65	16
6	Раздаточная	2,84x1,8	5,1
7	Моечная кухонной посуды	2,8x2,42	6,8

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	14,6
1.1	Складское помещение (овощи)	4,8
1.2	Складское помещение (продукты)	9,8
2	Производственные помещения	8,1
2.1	Холодный цех	8,1
2.1.2.	Зона для обработки овощей	2,3
2.1.3	Зона для обработки яиц	1,2
2.1.4	Зона для работы с тестом	1,5
2.1.5	Зона для обработки мяса, рыбы	3,1
2.2	Горячий цех	16
2.2.1.	Зона для нарезки хлеба	2,0
2.8	Раздаточная	5,1
2.9	Моечная кухонной посуды	6,8
2.10	Подсобное помещение для выданных продуктов со склада	9,2

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования	
1	Складские помещения						
1	Складское помещение (овощи)	Подтоварники	3	01.2011	2011	60	
		Весы	1	01.2011	2011	60	
2	Складское помещение (продукты)	Стеллажи	2	01.2011	2011	20	
		Подтоварник	1	01.2011	2011	60	
		Холодильник «Занусси»	1	05.2007	16.05.2007	50	
		Шкаф холодильный см105-5	1	10.2020	08.10.2020	10	
		Холодильник «Саратов» 451	1	09.2016	12.08.2017	20	
		Холодильник «Саратов» 156	1	08.2003	19.08.2003	60	
Производственные помещения							
	Холодный цех	Стол сп-45	2	10.2011	31.10.2011	30	
	Линия для обработки овощей	Трехсекционная моечная раковина	1	10.2011	31.10.2011		
	Линия для обработки мяса	Механический привод	1	10.2011	31.10.2011		
	Линия для работы с мясом	Мясорубка мим	1	10.2011	31.10.2011		
	Линия для обработки мяса, рыбы	Весы	1	10.2005	30.06.2005		
	Раздаточная	Холодильник Саратов	1	01.2004	25.01.2004		65
		Стол раздаточный	1	01.2011	24.01.2011		
		Бактерицидная лампа	1	01.2009	20.01.2009		
	Жарочный цех	Плита пэ-048с	2	10.2011	31.10.2011	60	
	Линия для нарезки хлеба	Стол для готовой продукции	2	10.2011	31.10.2011		
		Сковорода электр.	1	09.2011	30.09.2011	50	
		Шкаф жарочный	1	09.2011	30.09.2011	50	
		Хлеборезка	1	09.2011	30.09.2011	50	
		Раковина	1	09.2011	30.09.2011	50	
		Весы	1	07.2007	30.07.2007	60	
	Кухонная мойка	Стол для готовой продукции	1	01.2011	24.01.2011	55	
		Стеллаж для посуды	1	01.2011	24.01.2011		
		Водонагреватель	1	10.2016	24.10.2016		60
		Ванна для мытья кухонной посуды	1	11.2010	20.11.2010		35
	Холодильное помещ. для готовых продуктов	Холодильник	2	04.2009	15.04.2009	40	
		Стол	1	01.2011	24.01.2011		35
		подтоварник	1	01.2011	24.01.2011		

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1**.

1. овощерезательная машина -1 шт. (холодный цех)

2. стеллаж – 1шт (овощной склад)

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

1	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	мясорубка	Измельчение мяса рыбы фарша	Мим150-01	150 кг в час	24.05.2021	30000ч	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Сост.ножей-50ч.р Раз в год проверка и составление акта
	Шкаф жарочный электрический	Для тепловой обработки прод.жарения тушения выпечки	шжэ	-	Сентября 2011	Не менее 10 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	плита	Тепловая обработка полуфабрикатов	пэ	-	Октябрь 2011	Не менее 10 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	сковорода	Тепловая обработка полуфабрикатов . Тушения жарки	сэч	-	1 сентября 2011	Не менее 10 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	водонагреватель	Нагрев воды	Vsrs2000	-	Октябрь 2016	Не менее 3 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 2 лет Раз в год проверка и составление акта о исправности
	Шкаф холодильный	Для краткого хранения охл.продуктов	См 105-5	-	Октябрь 2020	Не менее 3 лет	То- 1раз в 6 месяцев Раз в год проверка и составление акта о исправности
	Холодильник	Хранения свежих и замор.продуктов	Саратов 156	-	Август 2003	15 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	Холодильник	Хранения свежих и замор.продуктов	Саратов 451	-	Сентябрь 2016	10 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	Холодильник	Хранения свежих и замор.продуктов	Зануси	-	Май2007	10 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта о исправности
	морозильник	Хранение замороженных продуктов	Саратов	-	Январь 2004	15 лет	То- 1раз в месяц Тр-после 6мес Раз в год проверка и составление акта
	весы	Для взвешивания	Электр.	-	Июль 2019	Не менее 7лет	Поверка 1 раз в год
	весы	Для взвешивания определения массы груза	Механ.	-	январь 2011	Не менее 7лет	Поверка 1 раз в год

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ /п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					График санитарной обработки оборудования
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	
	Тепловое					Зам. заведующего	
	Плита пэ 048с(2шт)	Нет		Замена тенов	Замена тенов -3 шт плит 2 шт.		Раз в не
	Сковорода	Нет		-	-		Раз в не Раз в не
	Шкаф жарочный	нет		-	-		
	Механическое					Зам. заведующего	
	Мясорубка	Нет		Нет	Нет		Раз в не
	Механический привод	Нет		Нет	Нет		
	Холодильное					Зам. заведующего	
	Холодильник Саратов 451	Нет		Нет	Нет		Раз в не
	Холодильник Заннуси	Нет		Нет	Нет		
	Морозильник Саратов	Нет		Нет	Нет		
	Холодильник Саратов	Нет		Нет	Нет		
	Шкаф холодильный СМ105-5	Нет		Нет	Нет		
	Холодильник Саратов 156	Нет		Нет	Нет		
	весоизмерительное					Заведующий	
	весы электр.	Нет	Поверено до 08.11.2023	Нет	Нет		Раз в не
	весы механические	Нет	До 08.11.2023	Нет	Нет		
	весы механические	Нет	До 08.11.2023	Нет	нет		

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкн
1	повар	2	укомплектовано	Средне-спец. Средне-спец.	4 4	25л 27л	Имеется имеется
2	Шеф-повар	1	укомплектовано	совмещение	9		имеется
3	Подсобный рабочий кухни	2,5	укомплектовано	Средне-спец.	2	27	имеется
4	Агент по снабжению	1	укомплектовано	Средне-техн.	3	10	имеется

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о 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 ДОУ
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания