

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с. Узморье»
Энгельского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Детский сад с.
Узморье»
Клименко Е.В./
приказ № 125 от «30» августа 2024 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад с. Узморье»

Адрес месторасположения:
Саратовская область Энгельский район с. Узморье ул. Революционная №№12

телефон: 8(8453)77-78-77
эл почта: uzmosad@yandex.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории воспитанников
2. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников**
3. **Для перевозки продуктов питания используется**
4. **Инженерное обеспечение пищеблока:**
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
5. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
6. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
7. **Характеристика технологического оборудования пищеблока**
8. **Характеристика бытовых помещений**
9. **Штатное расписание работников пищеблока**
10. **Перечень нормативных и технологических документов**

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Клименко Елена Васильевна

Ответственные за питание обучающихся:

(агент по снабжению) Танкулова Зимфира Габделькавировна

Численность педагогического коллектива: 9 человек

	Да/Нет
Пищеблок, работающий на сырье	Да, площадь 23,4 м ²

Количество групп по уровням образования: 3

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Разновозрастная группа с 1гбм до 3 лет	1	13	6
2	Разновозрастная группа с 3 до 5 лет	1	23	14
3	Разновозрастная группа с 5 до 7 лет	1	23	9
Итого		3	59	29

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват четырехразовым горячим питанием по возрастным группам

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием
			Количество, чел.
1	Разновозрастная группа с 1гбм до 3 лет	13	13
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	6	6
	в т.ч. за родительскую плату	7	7
2	Разновозрастная группа с 3 до 5 лет	23	23
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	14	14
	в т.ч. за родительскую плату	9	9
3	Разновозрастная группа с 5 до 7 лет	23	23
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	9	9
	в т.ч. за родительскую плату	14	14
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	59	59

	в том числе льготных категорий	29	29
--	--------------------------------	----	----

3. Для перевозки продуктов питания используется

		Да/Нет	Санитарный паспорт на транспорт (имеется /отсутствует)
1	Специализированный транспорт организаций поставщиков пищевых продуктов	да	имеется
2	Специализированный транспорт ДОУ	нет	

Поставщики продуктов питания :

- ООО «ПКФ»Интеграл,
- ООО «Русь»,
- ООО «Успех»
- ИП «Даврешьян ХДР Карами.»
- ИП «Грибцова А.В.»
- ООО «Меркурий-Н»
- ООО «ГК «Белая Долина»

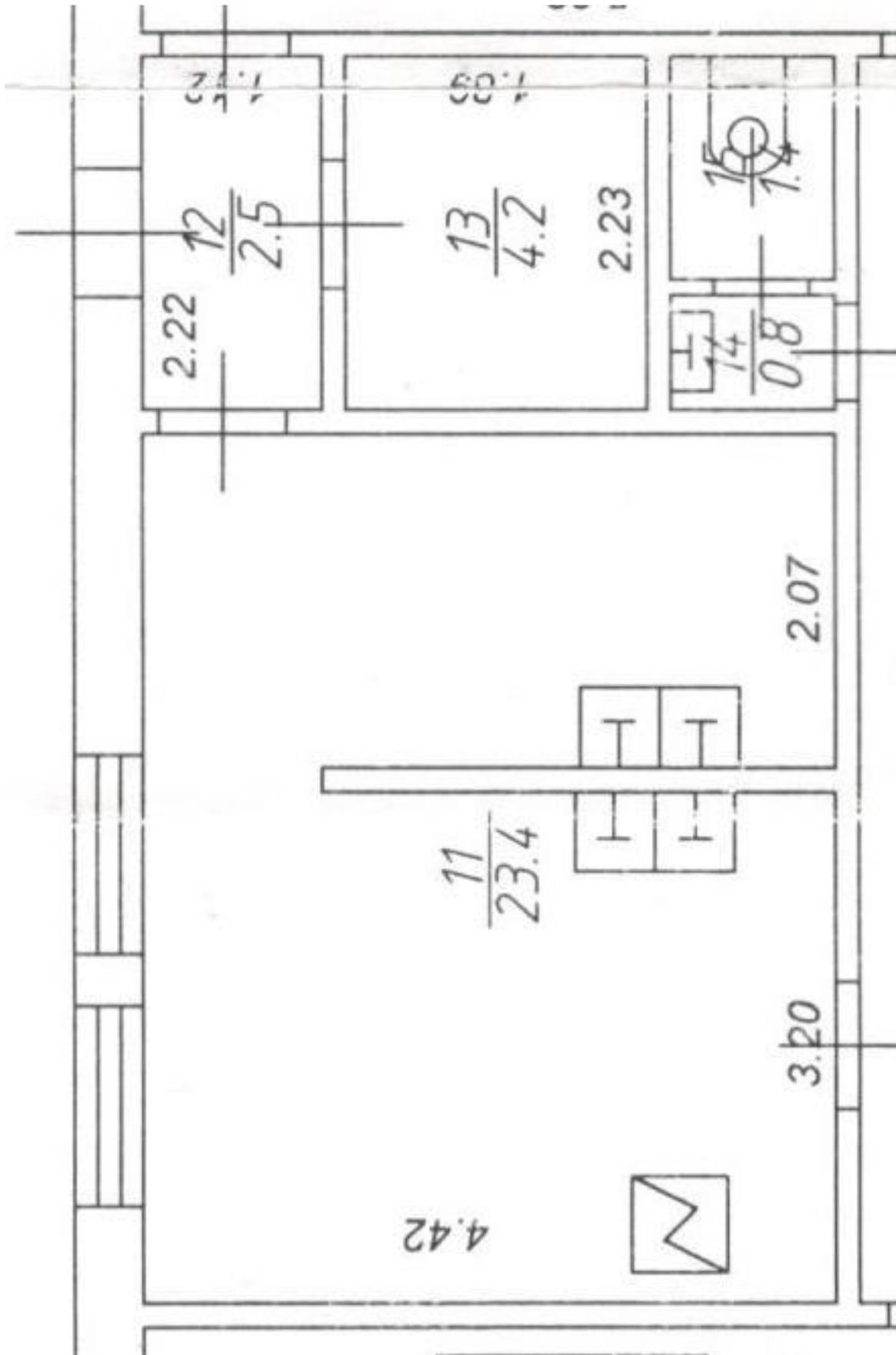
Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты – агент по снабжению при наличии документов соответствия : деклараций , сертификатов.

4. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

План-схема расположения помещений



6. Материально-техническое оснащение пищеблока:
Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²
1	Склад хранения продуктов	4,2
2	Пищеблок	23,4
3	Склад хранения овощей	2,5
4	Комната для приема пищи (персонал)	13,9

7.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования	
		наименование оборудования	
1	Пищеблок Холодный цех	Холодильник «Саратов264»	
		Мясорубка Moulinex	
		Мойка для обработки сырых овощей	

			Мойка для обработки сырого мяса	
			Мойка для обработки сырой рыбы	
			Мойка для обработки сырых овощей	
			Разделочный стол для сырого мяса	
			Разделочный стол для сырой рыбы	
			Разделочный стол для сырых овощей	
	Пищеблок Горячий цех		Холодильник «STINOL»	
			Холодильник «Бирюса»	
			Плита электрическая	
			Водонагреватель DeLuxs	
			Ванна моечная	
			Шкаф для хранения хлеба	
			Стеллаж для посуды	
			Стол для готовой продукции	
			Весы электронные	
Стеллажи деревянные	3		2010	2010
3			Склад хранения овощей	Стеллаж деревянный

Перечень недостающего оборудования

	Наименование оборудования	Количество
1	Пищеблок	
	тестомесильная машина	1
	пароконвектомат	1
	протирочная машина	2

2	Склад хранения продуктов	холодильник	1
---	--------------------------	-------------	---

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования				
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы
1	Холодильник	Для хранения продуктов в замороженном состоянии и свежих продуктов	«Саратов 264»	t +10 до -18	2013	
2	Холодильник	Для хранения продуктов в замороженном состоянии и свежих продуктов	«STINOL»	t +10 до -18	2007	
3	Мясорубка	Измельчение мяса и рыбы на фарш	Moulinex	80кг/ч	2023	
5	Плита электрическая	для приготовления блюд			2023	
6	Водонагреватель	для нагрева воды			2018	
7	Холодильник	Для хранения суточных проб	Бирюса		2023	

7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования
1	Тепловое	имеется				Заведующий хозяйством
2	Механическое	имеется				Заведующий хозяйством
3	Холодильное	отсутствует				Заведующий хозяйством
4	Весозмерительное		имеется			Заведующий хозяйством

8. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
---	----------------------------	--

п/п		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел для сотрудников пищеблока и персонала	2,2 м ²
2	Раздевалка для сотрудников пищеблока	13,9 м ² имеется шкаф для хранения одежды

9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²				
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы
1	Повар	1	100%	Средне специальное	4	40 лет
2	Повар	05	100%	Средне специальное	4	13 лет
3	Подсобный рабочий	0,5	100%			13 лет

10. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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 составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания воспитанников
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП