

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 81»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

*413101, Саратовская область, г. Энгельс, мкр-н. Энгельс-1, л. (8453) 76-89-69
detskiisad81.engels@yandex.ru*

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ «Детский сад № 81»

_____/ **Т.В. Моисеенко**

приказ № 18-од от 31 января 2023 г.

**ПАСПОРТ пищеблока
МДОУ «Детский сад №81»**

*413101, Саратовская область, г. Энгельс, мкр-н. Энгельс-1
8(8453) 76-89-69
detskiisad81.engels@yandex.ru*

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:

- численность воспитанников, в том числе численность льготной категории воспитанников

2. Состояние уровня охвата горячим питанием по в группам воспитанников

3. Модель предоставления услуги питания:

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

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: Моисеенко Татьяна Владимировна

Ответственный за питание воспитанников:

Старшая медицинская сестра Бумарскова Юлия Викторовна

Численность педагогического коллектива: 31 человек

Количество воспитанников: 255

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа раннего дошкольного возраста	2	44	1
2	II младшая	3	50	
3	Средняя	2	48	2
4	Старшая	2	42	2
5	Подготовительная к школе	3	59	1
6	Разновозрастная группа компенсирующей направленности для детей с ОВЗ (нарушение речи)	1	12	
Итого		13	255	6

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1. Охват четырехразовым горячим питанием

№ п\п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа воспитанников
1	Группы раннего возраста (1.5-3 года)	44	44	17
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	1		
2	Дошкольные группы (3-7 лет)	211	211	83
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	5		
3	Общая количество воспитанников всех возрастных групп	255	255	100
	в том числе льготных категорий	6	6	100

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Пищеблок, работающий на сырье
-------------------------------	-------------------------------

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Транспорт поставщиков
Принадлежность транспорта	Поставщики продуктов питания: ООО «ПФК» «Интеграл» ООО «ГК» «Белая Долина» ООО «Меркурий-Н» ИП Даврешян Х.К. ООО «Русь»

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

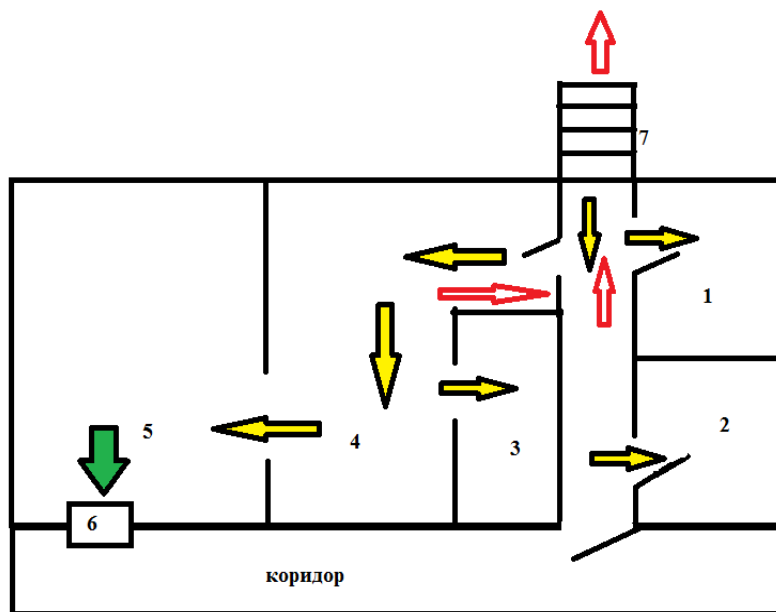
Обозначения

1. Склад для сыпучих продуктов, хранение мясной продукции
2. Склад для овощей
3. Моечный цех
4. Холодный цех
5. Горячий цех
6. Окно выдачи готовой продукции
7. вход (выход)

Внос сырья - желтые стрелки

Вывос мусора и выход сотрудников - красные стрелки

Выдача готовой продукции – зелёная стрелка



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	
	Склад для сыпучих продуктов, хранения мясной продукции	12м ²	
	Склад для овощей	4.5м ²	
	Моечная кухонной посуды	7м ²	
	Холодный цех	24м ²	
	Горячий цех	35м ²	

8. 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	Склад для сыпучих продуктов, хранения мясной продукции	Весы электронные SW-05	1	2013	2013	30%
		Холодильник «Бирюса»	1	2011	2011	50%
		Холодильник«Саратов105»	1	2003	2003	80%
		Холодильник «Саратов 1614М»	1	2006	2006	70%
		Холодильник «Саратов-2»	1	2002	2002	80%
		Холодильник «ВЕКО»	1	2010	2010	50%
		Весы почтовые	1	1980	1985	80%
2	Моечная кухонной посуды	Проточный водонагреватель	1	2006	2006	80%
		Водонагреватель EDISSON, 80л	1	2021	2021	0%
3	Холодный цех	Овощерезательная машина МРОВ-160	1	1991	1991	80%
		Мясорубка	1	2007	2007	70%
		Весы настольные циферблатные РН-6Ц13УМ	1	2012	2012	60%
4	Горячий цех	Машина кухонная универсальная типа УКМ	1	2002	2002	70%
		Мясорубка МИМ-300 РЭ	1	2005	2005	70%
		Кипятильник КНЭ-150-01	1	2021	2021	0%
		Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой	1	1991	1991	90%
		Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой ПЭП-0,48М	1	2010	2010	70%
		Холодильник «Саратов 263»	1	2005	2005	60%
		Холодильник «Zanussi ZRD 324WO»	1	2009	2009	70%
		Холодильник «Саратов 451»	1	2002	2002	70%

8.1 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Проточный водонагреватель	Нагрев воды	Etalon	2л/мин	2006	5 лет	1 раз в месяц
	Водонагреватель накопительный EDISSON	Нагрев воды	ER V	80 л	2021	3 года	в соответствии с инструкцией завода изготовителя
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой	Для приготовления горячих блюд	ПЭ-4Ш	4 комфорки	1991	10 лет	2 раза в месяц
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой	Для приготовления горячих блюд	ПЭП-0,48М	4 комфорки	2010	10 лет	2 раза в месяц
	Кипятильник	Для кипячения воды	КНЭ-150-01	50 л/ч	2021	10 лет	в соответствии с инструкцией завода изготовителя
2	Механическое						
	Овощерезательная машина	Для протирки вареных продуктов, нарезки сырых и вареных овощей	МРОВ-160	160кг/ч	1991	10 лет	1 раз в месяц
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ-300 РЭ	300 кг/ч	2007	10 лет	1 раз в месяц
	Машина кухонная универсальная	Для механизации переработки пищевых продуктов	тип УКМ	180 кг/ч	2002	8 лет	1 раз в месяц
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ-300 РЭ	300кг/ч	2005	10 лет	1 раз в месяц
3	Холодильное						
	Холодильник «Бирюса»	Для хранения скоропортящихся продуктов	129	245 л	2011	10 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник «Саратов »	Для хранения скоропортящихся продуктов	105	180 л	2003	15 лет	По мере необходимости в соответствии с

							руководством по эксплуатации
	Холодильник «Саратов»	Для хранения скоропортящихся продуктов	2	180 л	2002	15 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник «Саратов»	Для хранения скоропортящихся продуктов	1614-М	165 л	2006	15 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник «ВЕКО»	Для хранения скоропортящихся продуктов	CS 334020	340 л	2010	10 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник «Саратов»	Для хранения скоропортящихся продуктов	263	200 л	2005	15 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник Zanussi	Для хранения скоропортящихся продуктов	ZRD 324WO	238 л	2009	10 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
	Холодильник «Саратов»	Для хранения скоропортящихся продуктов	451	200 л	2002	15 лет	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные SW-05	Для статического взвешивания	SW-05	5 кг	2013	10 лет	1 раз в год
	Весы настольные циферблатные РН-6Ц13УМ	Для статического взвешивания	РН-6Ц13УМ	6 кг	2012	10 лет	1 раз в год
	Весы почтовые	Для статического взвешивания	BT 8908	100 кг	1980		1 раз в год

8.3 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	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						
	Проточный водонагреватель					Заместитель заведующего	ежедневно
	Водонагреватель накопительный EDISSON					Заместитель заведующего	ежедневно
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой					Заместитель заведующего	ежедневно
	Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой				Плита электрическая 4-х комфорочная с духовкой (2023г.)	Заместитель заведующего	ежедневно
	Кипятильник					Заместитель заведующего	ежедневно
2	Механическое						
	Овощерезка				Овощерезка (2022-2023гг.)	Заместитель заведующего	ежедневно
	Мясорубка				Мясорубка (2022-2023гг.)	Заместитель заведующего	ежедневно
	Машина кухонная универсальная					Заместитель заведующего	ежедневно
	Мясорубка					Заместитель заведующего	ежедневно
3	Холодильное						
	Холодильник «Бирюса»				Холодильник с морозильной камерой (2022-2023гг)	Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник «Саратов »					Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник «Саратов »					Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник «Саратов»					Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник «ВЕКО»					Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник «Саратов»					Заместитель заведующего	ежедневно
	Холодильник Zanussi					Заместитель заведующего	ежедневно

	Холодильник «Саратов»					Заместитель заведующего	ежедневно
4	Весоизмерительное						
	4	–	Дог №М33 213/21 от 29.03.2021г			Заместитель заведующего	ежедневно
	4	–	Дог №М33 213/21 от 29.03.2021г			Заместитель заведующего	ежедневно
	4	–	Дог №М33 213/21 от 29.03.2021г			Заместитель заведующего	ежедневно

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Санузел для сотрудников пищеблока (общий)	3 кв.м	1
2	Гардеробная персонала	5 кв.м	-

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар Костерина Лидия Семёновна	1	1	Профессиональное техническое училище г. Пенза	Повар-кулинар 4 разряда	36 лет 6 месяцев	имеется
2	Повар Нурталиева Гулимира Казагуловна	3	1	Государственное учреждение профессиональное училище №64 г. Красный Кут	Повар-кондитер 4 разряда	12 лет 8 месяцев	имеется
3	Подсобный рабочий Гонтарюкова Татьяна Александровна	1	1	ГАПОУ Энгельский техникум	Повар 4 разряда	05 лет 09 месяцев	имеется
4	Подсобный рабочий Машаева Лаура Булатовна	1	1	Педагогическое училище г.Энгельс	воспитатель	1 мес	имеется
5	Агент по снабжению Муртазина Раиса Абдуловна	1	1	Профессиональное техническое училище г.Саратов	Повар 5 разряда	43 года 7 месяцев	имеется

11. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- 10-ти дневное 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
- 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 на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДОУ
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания