

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 19»
ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
413119, Саратовская область, р.п. Приволжский, Энгельс -19, 2-й квартал, д.12 mdou_19engels@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ
«Детский сад №19»
Шевченко И.С.
приказ № 36 от «28» февраля 2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад № 19»

Саратовская область, Энгельсский муниципальный район р/п Приволжский ,2кв-л, д.12

телефон: 75-00-34
эл почта: mdou_19engels@mail.ru

Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность детей по возрастным группам, в том числе численность льготной категории детей
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 дошкольников**
12. **Перечень нормативных и технологических документов**

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Шевченко Ирина Султановна

Ответственный за питание детей: **старшая медицинская сестра Чеснокова Надежда Николаевна**

Численность педагогического коллектива: 27 человек

Количество групп по уровням образования:

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность детей, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа(первая младшая)	1	12	4
2	2 группа (первая младшая)	1	17	6
3	3 группа (вторая младшая)	1	22	6
4	4 группа(средняя)	1	25	6
5	5 группа(вторая младшая)	1	18	2
6	6 группа(средняя)	1	25	6
7	7 группа(подготовительная)	1	15	4
8	8 группа(старшая)	1	25	4
9	9 группа (логопедическая)	1	12	2
10	10 группа(подготовительная)	1	24	1
11	11 группа (подготовительная)	1	20	1
12	12 группа (старшая)	1	26	2
13	итого	12	241	44

2. Охват горячим питанием по возрастным группам дошкольных детей

2.1 Охват четырех разовым горячим питанием по возрастным группам

№ п\п	Контингент по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники 2-3 года	30	30	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Воспитанники 3-7 лет	211	211	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	1
	в т.ч. за родительскую плату	208	208	99
	Общее количество всех возрастных групп	241	241	100
	в том числе льготных категорий			

3. Модель предоставления услуги питания

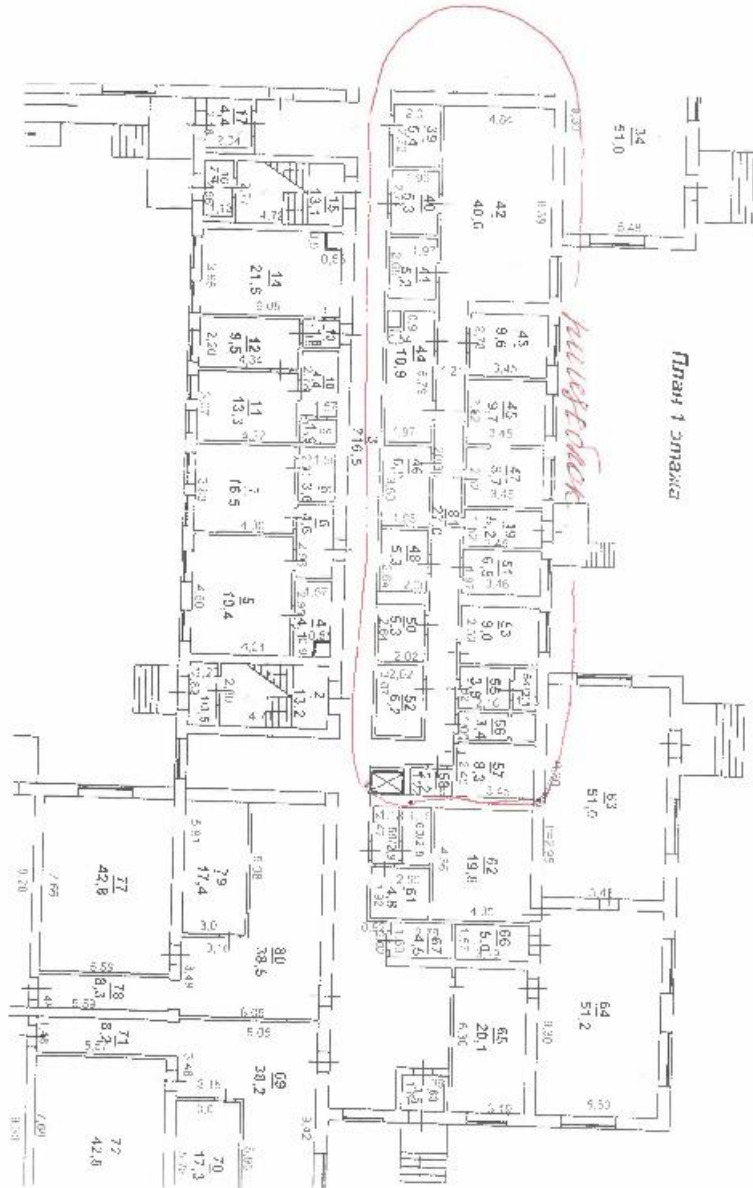
(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад 19»
Адрес местонахождения	Саратов.обл., Энгельс, р/п Приволжский ,2кв-л, д.12
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Шевченко И.С.- заведующий
Контактные данные: тел. / эл. почта	75-00-34 mdou_19engels@mail.ru
Дата заключения контракта	10.01.2022
Длительность контракта	1 год

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная , принудительная

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



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	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	5.3
2	Производственные помещения	2.78
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	6.2
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	9.7
2.3	Мясо-рыбный цех	9.6
2.4	Доготовочный цех	6.0
2.5	Горячий цех	40.6
2.6	Холодный цех	19.7
2.7	Мучной цех	5.2
2.8	Раздаточная	8.7
2.9	Помещение для резки хлеба	3.4
2.10	Помещение для обработки яиц	3.9
2.11	Моечная кухонной посуды	6.8
2.12	Моечная столовой посуды	8.3
2.13	Моечная и кладовая тары	5.2
2.14	Производственное помещение буфетараздаточной	3.4
2.15	Посудомоечная буфетараздаточной	6.2
3	Комната для приема пищи (персонал)	10.9

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	Цех для нарезки хлеба	хлеборезка	1	2015	2015	
2	Горячий цех	овощерезка	2	2015	2015	
		пароконвектомат	1	2015	2015	
		Плита эл.	2	2015	2015	
		мясорубка укм-06	1	2015	2015	
		Машина тестомесильная	1	2015	2015	
		Котел пищеварочный 160л	1	2015	2015	
		Шкаф пекарский эш-2к	1	2015	2015	
3		Овощной цех	Машина для очистки корнеплодов	1	2015	2015
4	Мясной цех	мясорубка	1	2015	2015	
		Холодильный шкаф	1	2015	2015	
5	Цех для помывки яиц	Холодильный шкаф	1	2015	2015	
6	Цех для молочной продукции	Холодильный шкаф	3	2015	2015	
7	Склад хранения	Холодильный шкаф	2	2015	2015	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
	Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
хлебрезка	Нарезка хлеба	Ахм-300	380кв/ч	2014	10лет	1 раз в год
Овощерезка	протирка	мпр 350-02	180кв/ч	2014	10 лет	1 раз в год
пароконвектомат	готовка на пару		220кв/ч	2015	7лет	1 раз в год
Плита эл.	Основные блюда	Эп-4жш-01	220кв/ч	2014	8 лет	1 раз в год
мясорубка	Перекрутка	укм-06	350кв/ч	2014	5 лет	1 раз в год
Машина тестомесильная	опара	Мтм-65	240кв/ч	2015	5 лет	1 раз в год
Котел пищеварочный 160л	компоты	Кпэм-160/9т	210кв/ч	2014	10 лет	1 раз в год
Шкаф пекарский	жарка	эш-2к	230/кв	2014	7 лет	1 раз в 6 месяц.
Машина для очистки корнеплодов	картофелечистка	Мок-300у	300кв/ч	2014	2 лет	1 раз в год
Холодильный шкаф	хранение	Шх-07	60кв/ч	2014	10лет	1 раз в год
Холодильных шкаф	продуктов	Шх-07	60кв/ч	2014	10лет	1 раз в год
Холодильный шкаф	молочка	Шх-07	60кв/ч	2014	10лет	1 раз в год
Холодильный шкаф	Мясо рыба	Шх-07	60кв/ч	2014	10лет	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	0	0	0	0	0	0
	Нет оборудования						
2	Механическое	0	0	0	0	0	0
	Нет оборудования						
3	Холодильное	есть	нет	0	0	Агент по питанию	имеется
	Холодильный шкаф			2021г			
4	Весомизмерительное						имеется
	Весы электронные		есть			Агент по питанию	

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	нет				

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Склад для сыпучего сырья	Площадь -6.2кв.м., стеллаж – 2шт; стол-1шт; подтоварник - 1 шт.
2.	Склад овощной	Площадь -5.3кв.м.; стол-2шт; подтоварник-1шт
3.	Комната приема пищи	Площадь-10.9кв.м.; стол-1шт.; стулья-4шт.
4.	Склад хранения сока	Площадь -5.3кв.м.;
5.	Кабинет агента по питанию	Площадь -6.9кв.м; стол-2шт.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²
---	--------------	--

п/п	должностей	количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	1		5	10	В наличии
2	Повар	2	2	ПМЧ-8	4	5	В наличии
3	Агент по снабжению	1	1	Балаковское ПТУ(повар)	3	5	В наличии
4	Подсобный рабочий	1	1	-	-	17	В наличии
5	Подсобный рабочий	1	1	-	-	3	В наличии

11.Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 10 дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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 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
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания