

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №51»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МДОУ «Детский сад №51»
О.Н.Пономарева



приказ № 21 от «25» февраля 2022 г.

Прошнуровано, пронумеровано

ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад №51»

Адрес место расположения:
413119, Саратовская область, Энгельсский район ,рп Приволжский ,
5 квартал

телефон:8(8453)55-06-02
эл почта:detsad.51@ mail.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. 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, план-схема столовой**
- 9. Характеристика бытовых помещений**
- 10. Штатное расписание работников пищеблока**
- 11. Форма организации питания воспитанников**
- 12. Перечень нормативных и технологических документов**

Внесение изменений на 2022-2023 учебный год
1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Пономарева Ольга Николаевна

Ответственный за питание воспитанников:

Заведующий, заместитель заведующего, старшая медицинская сестра ,шеф повар ,повар, агент по снабжению, подсобный рабочий, воспитатели

Численность педагогического коллектива: 27 человек

Количество групп по уровням возраста: 5

№ п\п	Возрастные группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 младшая группа	2	26	5
2	2 младшая группа	2	28	3
3	Средняя группа	2	43	7
4	Старшая группа	3	45	9
5	Подготовительная к школе группа	2	45	9
Итого		11	187	34

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват четырехразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа воспитанников
1	Ясельные группы	26	26	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	1	5	
	в т.ч. за родительскую плату	27	26	100%
2	Дошкольные группы	161	161	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	3	3	100%
	в т.ч. за родительскую плату	158	158	100%
	Общее количество воспитанников всех возрастных групп	187	187	100%
	в том числе льготных категорий	4	4	100%

3. Модель предоставления услуги питания (пищеблок на сырье.)

Функция пищеблока – обеспечение воспитанников ДОО полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком.

Технологический процесс – работа по десятидневному меню.

Питание детей четырехразовое плюс 2-ой завтрак,

Первый завтрак включает в себя: молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.

Второй завтрак включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты.

Обед включает в себя: салат, первое, второе и третье блюда.

Полдник включает в себя: сырники, омлет, йогурт, горячий напиток, кондитерские изделия, выпечка.

Ужин включает в себя: сырники, омлет

4.Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты- заведующая хозяйством при наличии документов соответствия: деклараций , сертификатов.

Вид транспорта	Грузовой фургон
Принадлежность транспорта	ИП « Кисилев А.И»,ИП« Даврищян Х.К.»,ООО» ГК Белая Долина»
Условия использования транспорта	В соответствии санитарным паспортам

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

План-схема расположения помещений

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	13,0	
2	Производственные помещения	41,9	
2.1	Горячий цех	30,3	
2.2	Холодный цех	9,6	
2.3	Раздаточная	2,0	

7.1 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	Холодильник «Саратов»;	3 шт.	04.10.2012	04.10.2012	100%
		Весы электронные напольные «МИДЛ и К» МП 150 ВДА-8	1 шт.	18.06.2007 01.01.1992	18.06.2007 01.01.1992	100%
		Весы электронные МТ 30 ВІЖА	1 шт.	05.12.2008	05.12.2008	100%
			1 шт.	16.06.2015	16.06.2015	100%
2.	Горячий цех	Холодильник «Саратов»	3 шт.	07.10.2016	07.10.2016	100%
		Протирочная машина МПР-350.М	1 шт.	09.10.2007	09.10.2007	100%
		Плита ЭП-6ЖШ 6-ти конфорочная;	1 шт.	29.12.2012	29.12.2012	100%
		Плита ЭП-ЖШ 4-ти конфорочная;	1 шт.	29.12.2012	29.12.2012	100%
		Жарочный шкаф ШЖЭ-2-1,36ЕП	1 шт.	15.06.2007	15.06.2007	100%
		Весы настольные циферблатные РН 10 Ц 13У	1 шт.	01.01.1989	01.01.1989	100%
3.	Холодный цех	Водонагреватель Термекс-80	1 шт.	01.01.2002	01.01.2002	100%
		Мясорубка МИМ-80	1 шт.	26.08.2016	26.08.2016	100%

Внесение изменений на 2022-2023 учебный год

7.2 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 санитарн ой обработк и оборудова ния
1.	Весоизмерительное	Имеется № б/н 15.04.2021г	Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний им. Б.А. Дубовикова в Саратовской области; Договор от 15.04.2021г.	-	По мере необходимости	Белоус Е.К. агент по снабжению	имеется

8. Характеристика помещения и оборудования столовой

8.1. Характеристика бытовых помещений, план схема

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Горячий цех	Освещение- 4 светодиодных лампы; освещенность по рабочим местам-1200 Вт; температурный режим-18/20 С; стены-плитка; пол-плитка; площадь- 30,3 м ² ; окно- 2шт;система вентиляции;вытяжки-2 шт; весы настольные циферблатные РН 10 Ц 13 У-1шт; стол для готовой продукции- 2 шт; овощерезка-1 шт; стеллаж для посуды 1 шт; моечные -2шт; жарочный шкаф-1шт; плита 4-конфорочная-1шт; плита 6-конфорочная-1шт; средства пожаротушения-огнетушитель .
2.	Холодный цех	Освещение- 2 светодиодных лампы; освещенность по рабочим местам-1200 Вт; температурный режим-18/20 С; стены-плитка; пол-плитка; площадь- 9,6 м ² ; окно- 1 шт; столы разделочный производственный- 2шт.; мясорубка- 1шт; стеллаж для посуды-1шт; мойка двухсекционная-1 шт; раковина-1шт; водонагреватель- 1шт.,

3.	Склад	Освещение- 1 светодиодных лампы; освещенность по рабочим местам-1200 Вт; температурный режим-18/20 С; стены-плитка; пол-плитка; площадь- 13м ² ; стол письменный- 1шт.; стеллаж продуктов-1шт; весы электронные МП 150 ВДА-8 напольные -1шт; Весы электронные МТ 30 В1ЖА-1шт.
----	-------	--

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 медкнижки
1	Шеф-повар	1	100%	Среднее профессиональное	4		В наличии
2	повар	3	100%	Среднее профессиональное	5		В наличии
3	Агент по снабжению	1	100%	высшее			В наличии
4	Подсобный рабочий	3	100%	Среднее профессиональное			В наличии

10. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Утвержденное десятидневное 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
- Положение об организации питания воспитанников
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

*Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №51»
Энгельсского муниципального района Саратовской области*

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий
МДОУ « Детский сад №51»
_____/О.Н.Пономарева

От 01.12.2022г.

Приложение к ПАСПОРТУ

пищеблока МДОУ «Детский сад №51»

**Адрес место расположения:
413119, Саратовская область, Энгельсский район ,рп Приволжский ,
5 квартал**

**телефон:8(8453)55-06-02
эл почта:detsad.51@ mail.ru**