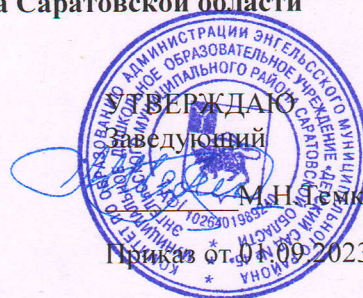


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 45»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



Приказ от 01.09.2023г. № 135- од

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Адрес места расположения: Саратовская область, Энгельсский район, рабочий поселок Приволжский, квартал 2

Контакты : тел. (8453) 75-06-21
ryabinka45@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 Марина Николаевна Темкина

Ответственный за питание обучающихся: старшая медицинская сестра
(должность)_

Численность педагогического коллектива: 21 человек

Количество групп по уровням образования: 6

№ п/п	Группа	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа	14	2
2	2 группа	22	0
3	3 группа	15	2
4	4 группа	23	0
5	5 группа	10	0
6	6 группа	17	1
Итого		101	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват четырех разовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Воспитанники групп №1,2,3,4,5,6	98	98	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	37	37	37,7
	в т.ч. за родительскую плату	94	94	98
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	98	98	100

3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад №45»

Адрес местонахождения	413119, Саратовская область, Энгельский район, рабочий поселок Приволжский, 2 квартал
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Заведующий Марина Николаевна Темкина
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)750621/ ryabinlka45@mail.ru

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

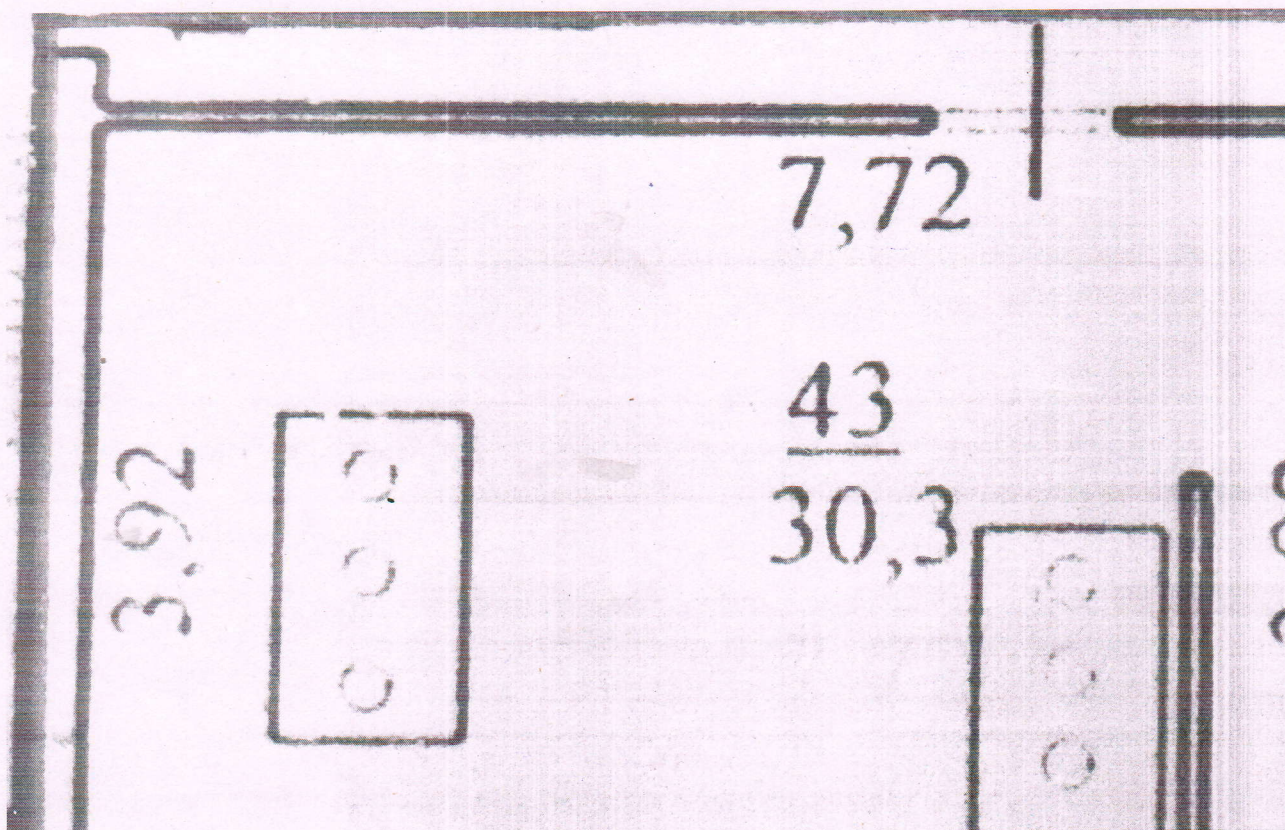
Вид транспорта	Газель В 668 НХ Газель В534ВС Газель Х286ВН Газель В 931 МО Газель Р 956 ТУ Газель Н446ОТ Газель О 258 МО Газель Х 525 ЕЕ Газель М 141 МУ Газель А 543 ТО Газель М983СО Газель Н 428 КК Газель Р388ТР Газель В971МО А 390ХН Газель Р311 РВ Газель Х286ВХ Газель Р120РС Газель Е150АС Газель О 360АА
Принадлежность транспорта	Поставщики: КГ «Белая долина», ООО Интеграл, ООО Русь, ИП Даврещан, ИП Грибцова
Условия использования транспорта	Поставка продуктов питания

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
1	Складские помещения	12,1
2	Горячий и холодные цеха	23,05
3	Раздаточная	3,33
4	Моечная кухонной и столовой посуды	3,92

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудов ания	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатаци и	Процент изношенности оборудования
1	Складские помещения	Мясорубка	1	2008	2008	100 %
2		Холодильник	1	2008	2008	100 %
3		Холодильник	1	2011	2011	100 %
4		Холодильник	1	2013	2013	100 %
5		Холодильник Саратов	1	2014	2014	100 %
6		Холодильник	1	2018	2018	100 %

7	Горячий и холодные цеха	Холодильник «Саратов»	1	2012	2012	100 %
8		Мясорубка	1	2016	2016	100 %
9		Весы	1	2010	2010	100 %
10						
11		Плита электр.	1	2013	2013	100 %
12		Измельчитель овощей с портативным устройством	1	2013	2013	100 %
13		Жарочный шкаф	1	2011	2011	100 %
14		Эл. плита	1	1969	1969	100 %

8.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Мясорубка	1	МИДЛ и К		2008	10	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2008	10	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2011	10	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2013	10	По потребности
	Плита электр.	1	ПЭМ		2013	8	По потребности
	Измельчитель овощей с портативным устройством	1	Лепсе		2013	9	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2014	10	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2018	10	По потребности
	Холодильник	1	Саратов		2012	10	По потребности
	Мясорубка	1	Мим 80		2016	9	По потребности
	Весы	1			2010	10	По потребности
	Жарочный шкаф	1	Казаньторгтехника		2011	11	По потребности
	Эл. плита	1	ПЭМ		1969	8	По потребности

8.2 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 санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	нет	нет	Не требуется	имеется	Заместитель заведующего М.Н.Викулина	ежемесячно
2	Механическое	нет	нет	Не требуется	имеется	Заместитель заведующего М.Н.Викули	ежемесячно

						на	
3	Холодильное	нет	нет	Не требуется	имеется	Заместитель заведующего М.Н.Викулина	ежемесячно
4	Весомизмерительное	нет	нет	Не требуется	имеется	Заместитель заведующего М.Н.Викулина	ежемесячно

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
1.	Мясорубка	1	2008	100%	Требуется
2.	Холодильник	1	2008	100%	требуется
3.	Холодильник	1	2011	100%	Не требуется
4.	Холодильник	1	2013	100%	Не требуется
5.	Плита электр.	1	2013	100%	Не требуется
6.	Измельчитель овощей с портативным устройством	1	2013	100%	Не требуется
7.	Холодильник	1	2014	100%	Не требуется
8.	Холодильник	1	2018	100%	Не требуется
9.	Холодильник	1	2012	100%	Не требуется
10.	Мясорубка	1	2016	100%	Не требуется
11.	Весы	1	2010	100%	Не требуется
12.	Жарочный шкаф	1	2011	100%	Не требуется
13.	Эл. плита	1	1969	100%	Не требуется

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Продуктовый склад	12,1 м ²
2	Пищеблок	30,3 м ²

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 10-ти 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 составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания