

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



М.Н. Темкина

Приказ от 11.01.2024г. № 6- 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	23	5
3	3 группа	14	3
4	4 группа	22	4
5	5 группа	10	2
6	6 группа	17	3
Итого		100	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	100	100	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	24	24	24
	в т.ч. за родительскую плату	76	76	76
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	100	100	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, Энгельсский 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

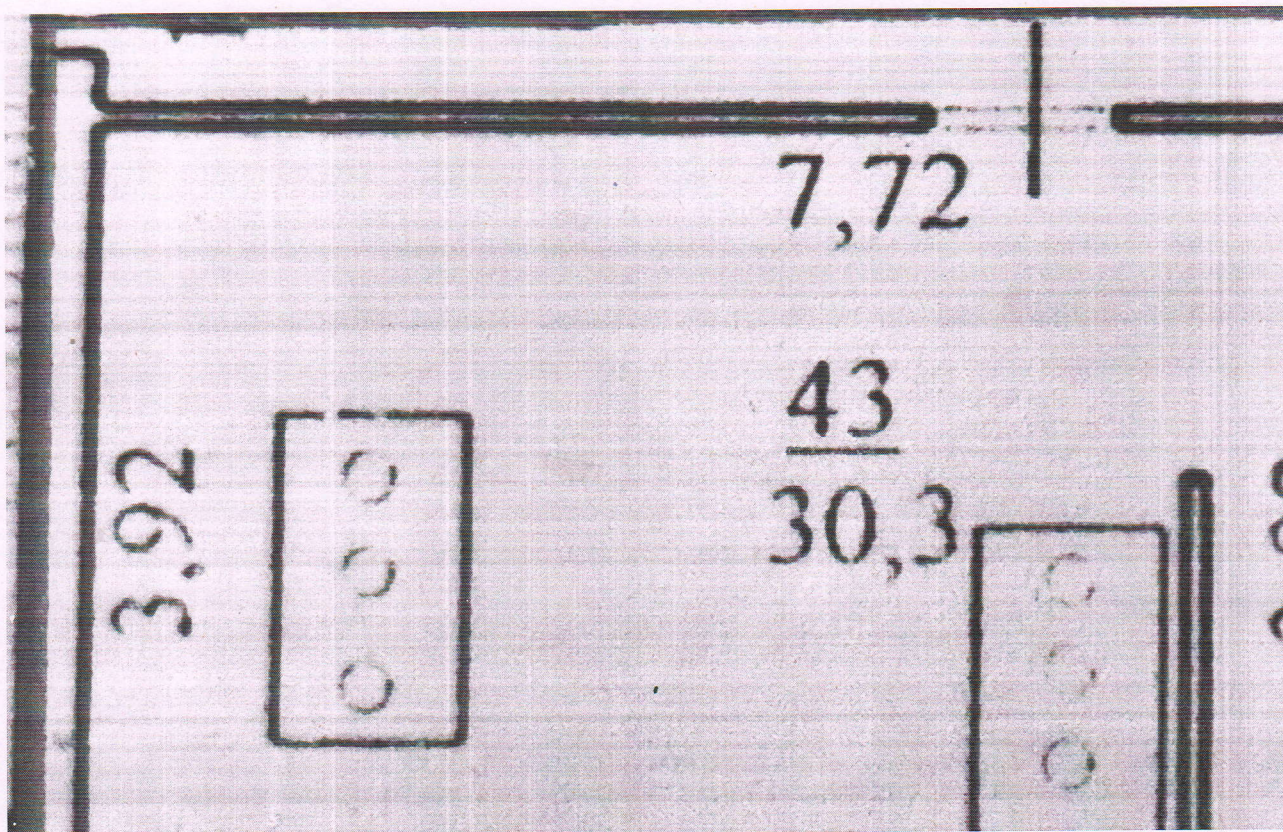
Вид транспорта	Газель В 668 НХ Газель В534ВС Газель Х286ВН Газель В 931 МО Газель Р 956 ТУ Газель Н446ОТ Газель О 258 МО Газель Х 525 ЕЕ Газель М 141 МУ Газель А 543 ТО Газель М983СО Газель Н 428 КК Газель Р388ТР Газель В971МО А 390ХН Газель Р311 РВ Газель Х286ВХ Газель Р120РС Газель Е150АС Газель О 360АА
Принадлежность транспорта	Поставщики: КГ «Белая долина», ООО Интеграл, ООО Русь, ИП Даврещан, ИП Грибцова, ООО Меркурий -Н
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 м<sup>2</sup>

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
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 эксплуатац ии	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.Викулина	ежемесячно

						на	
3	Холодильное	нет	нет	Не требуется	имеется	Заместитель заведующего М.Н.Викулина	ежемесячно
4	Весоизмерительное	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 <sup>2</sup>			
		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 <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Продуктовый склад	12,1 м <sup>2</sup>
2	Пищеблок	30,3 м <sup>2</sup>

#### 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