

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Генеральское»
Энгельсского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МДОУ «Детский сад с. Генеральское»

Е.В. Колесниченко

приказ № 27 от 25.02.2022 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МДОУ «ДЕТСКИЙ САД С. ГЕНЕРАЛЬСКОЕ»

Адрес месторасположения:

413162 Саратовская область, Энгельсский район,
с. Генеральское, ул. Мира, д.22

тел. (8453) 77-44-98 E-mail: generalsad@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:
- оператор питания
 - длительность контракта
- ### 4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
- ### 5. Инженерное обеспечение пищеблока:
- водоснабжение
 - водонагреватели
 - 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: Колесниченко Елена Владимировна

Ответственный за питание обучающихся: агент по снабжению Прохорова Светлана Викторовна

Численность педагогического коллектива: 14 человек

Количество групп по уровням образования: 6

№ п\п	группы	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 младшая группа (№ 2)	7	2
2	2 младшая группа (№ 1)	15	3
3	1 средняя группа (№ 3)	13	2
4	2 средняя группа (№ 4)	19	5
5	Старшая группа (№ 5)	20	7
6	Подготовительная к школе группа (№ 6)	14	5
Итого		88	24

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	1 младшая группа (№ 2)	7	7	100%

	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100%
2	2 младшая группа (№ 1)	15	15	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100%
3	1 средняя группа (№ 3)	13	13	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			100%
4	2 средняя группа (№ 4)	19	19	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
5	Старшая группа (№ 5)	20	20	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	7	7	100%
6	Подготовительная к школе группа (№ 6)	14	14	100%
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	88	88	100%
	в том числе льготных категорий	24	24	100%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад с. Генеральское»
Адрес местонахождения	413413413162 Саратовская область, Энгельсский район, с. Генеральское, ул. Мира, д.22
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Колесниченко Елена Владимировна 8(8453)774498 Прохорова Светлана Викторовна – агент по снабжению
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)774498 e-mail generalsad@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Перевозка продуктов питания

Для перевозки продуктов питания используется специализированный транспорт поставщиков пищевых продуктов

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное

Вентиляция помещений

Искусственная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
План-схема расположения помещений (Приложение № 1)

7. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещения м ²	Наименование оборудования	кол-во	Дата выпуска	Дата начала его эксплуатации	% изношенности оборудования
1	пищеблок	30,7	Холодильник Атлант-4	1	2008г.	2009 г.	
			Холодильник Атлант-3	1	2008г.	2009 г.	
			Электрическая плита с духовкой Ф4ЖТЛпдэ-117	1	2009	31.12.2008г.	
			Электрическая плита Ф4ЖТЛПДЭ № 025	1	2009	31.12.2008г.	
			Мясорубка МИМ-80	1		26.08.2016г.	
			Промышленная овощерезательная машина	1		11.03.2020г.	
			Мойка СО	1		2009г.	
			Мойка СК	1		2009г.	
			Мойка СМ	1		2009г.	
			Стол производственный для сырой продукции	2		25.05.2009 г.	
			Стол раздаточный	1		25.05.2009 г.	
			Стол готовой продукции	1		25.05.2009 г.	
			Стол для теста	1		25.05.2009 г.	
						Ванна для охлаждения III блюд	1
водонагреватель	1					2009 г.	
Моечная ванна 3-х секционная для мытья посуды	1					2009 г.	
Раковина для мытья рук	1					2009 г.	
Стеллаж для хранения чистой посуды	1					2009 г.	
Весы торговые электронные готовой	1					11.2015 г.	

			продукции				
			вентилятор	1		25.10.2009 г.	
			Стеллаж готовой продукции	1		2009 г.	
			Зонт над плитой	1		25.10.2009 г.	
			мясорубка	2		2009 г.	
			Комплект из двух полок	1		2009 г.	
			Ёмкость для обработки яиц	1		2020 г.	
2	складские помещения для сухих продуктов	10,5	Стол производственный	1		31.05.2009 г.	
			Стеллаж для кондитерских изделий	1		25.05.2009 г.	
			Стеллаж для сыпучих продуктов	1		25.05.2009 г.	
			Стеллаж для хранения продуктов	1		2009 г.	
			Весы электронно-тензометрические СП	1		07.10.2008 г.	
			Холодильник Атлант	1		30.12.2008 г.	
			Холодильник Атлант -1	1		30.12.2008 г.	
			Холодильник Атлант-2	1		30.12.2008 г.	
			Гигрометр психометрический	1		2020 г.	
			термометр	1		2020 г.	
			Шкаф для хранения хлеба	1		2012 г.	
	Складские помещения для овощей	5,1	подтоварник	1		25.05.2009 г.	
			Стеллаж для овощей			2009 г.	
			термометр	1		2009 г.	
Шкаф холодильный комбинированный ШХ-400 М			1	16.01.2020г.	2022 г.		
3	Помещения уборочного инвентаря	3,7	Шкаф для уборочного инвентаря	1		2019 г.	

7.1. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	ТЕПЛОВОЕ						

	1. электрическая плита духовкой промышленная	для приготовления первых, вторых и третьих блюд	Ф4ЖТЛпдэ-117	4 комфорки	18.12.2008 г.	13 лет	1 раз в месяц
	2. электрическая плита	для приготовления первых, вторых и третьих блюд	Ф4ЖТЛ ПДЭ № 025	4 комфорки	18.12.2008 г.	13 лет	1 раз в месяц
2	ХОЛОДИЛЬНОЕ						
	1. холодильник	для охлаждения и кратковременного хранения свежих продуктов	Атлант	полезный объём 246 дм ³	30.12.2008 г.	13 лет	1 раз в месяц
	2.холодильник	для охлаждения и кратковременного хранения свежих продуктов	Атлант-1	полезный объём 246 дм ³	30.12.2008 г.	13 лет	1 раз в месяц
	3.холодильник	для охлаждения и кратковременного хранения свежих продуктов	Атлант-2	полезный объём 246 дм ³	30.12.2008 г.	13 лет	1 раз в месяц
	4.холодильник	для охлаждения и кратковременного хранения свежих продуктов	Атлант-3	полезный объём 175 дм ³	10.2008г.	13 лет	1 раз в месяц
	5.холодильник	для охлаждения и кратковременного хранения свежих продуктов	Атлант-4	полезный объём 246 дм ³	10.2008г.	13 лет	1 раз в месяц
3	ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ						
	1. Весы электронно-тензометрические СП	для статического взвешивания	BS316Д1.3	от 1 до 15 кг	07.10.2008 г.	13 лет	поверка 1 раз в год

2.	Весы для торговых электронные	статического взвешивания	M-ER326	от 1 до 15 кг	12.2015г.	6 лет	поверка 1 раз в год
----	-------------------------------	--------------------------	---------	---------------	-----------	-------	---------------------

8. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь м ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Помещение уборочного инвентаря	1 (3,7)	

8.1. Характеристика помещений и оборудования пищеблока, план-схема

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования пищеблока-площадь м ²			
		Кол-во единиц	Дата его приобретения	Процент изношенности	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1	холодильник	2 шт	2008 г	100 %	-
2	Электроплита с духовкой	1 шт	-	100%	-
3	электроплита	1 шт	-	100%	-
4	мясорубка	2 шт	-	100%	-
5	Промышленная овощерезка	1шт	-	5%	-
6	мойка	3 шт	-	100%	-
7	стол	5 шт	-	100%	-
8	ванна	2 шт	-	100%	-
9	водонагреватель	1шт	-	100%	-
10	раковина	1шт	-	100%	-
11	стеллаж	2 шт	-	100%	-
12	Весы торговые	1 шт	-	20%	-
13	вентилятор	1 шт	-	100%	-
14	Зонт над плитой	1 шт	-	100%	-
15	Комплект из двух полок	1 шт	-	100%	-
16	Ёмкость для обработки яиц	1 шт	-	0%	-

8.2. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Помещение уборочного инвентаря	1 (3,7)	

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1,0	100%	Среднее профессиональное	10	10	+
2		1,0		Среднее профессиональное	4	11	+
3	Подсобный рабочий	0,5	100%	Среднее профессиональное	10	10	+
4		0,5		Среднее профессиональное	4	11	+
5	Агент по снабжению	0,5	100%	Высшее	2	3	+

10. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Ведомость контроля за рационом питания
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно -учетной документа
- Журнал закладки основных продуктов.
- Журнал подачи выполнения заявок поставщиков продуктов питания
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал витаминизации третьих блюд
- Гигиенический журнал сотрудников
- Журнал учёта калорийности пищи.

- Журнал учёт питьевого режима (пищеблок)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал прохождения профилактического осмотра сотрудников.
- Ведомость контроля за рационом питания
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования на складе
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Акты на выполненные работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
- Журнал санитарного состояния пищеблока
- Журнал регистрации медико-педагогического контроля
- Папка аварийных ситуаций, (анти-ВИЧ, анти-СПИД)
- Журнал учёта проведения дезинфекции складских помещений
- Журнал учёта разморозки и обработки холодильного оборудования
- Журнал учёта прохождения профилактического осмотра сотрудников.
- Журнал учёта используемых дезинфицирующих средств
- Журнал денатурации.
- Журнал учёта пищевых отходов (пищеблок)
- Журнал ежедневной уборки пищеблок
- Журнал генеральной уборки пищеблок