

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



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОУ «Детский сад с. Заветное»

/ Актау Г.Б.

Приказ № 40 от «01» марта 2022 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад с. Заветное»

Адрес месторасположения: Саратовская область, Энгельсский район, с. Заветы Ильича,
ул. Центральная, д.15

телефон: +7(8453)79-00-88
эл почта: dszavetnoe@mail.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения пищеблока
9. Дополнительные характеристики технологического оборудования
10. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
11. Характеристика бытовых помещений
12. Штатное расписание работников пищеблока
13. Форма организации питания воспитанников
14. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Заведующий ДОУ	Актау Галия Булатовна
Время работы	с 07.00ч. до 19.00ч.
Выходные дни	Суббота, воскресенье, праздничные дни
Официальный сайт ДОУ	http://douzav.engels-edu.ru
Проектная мощность	120 человек
Фактическое количество с 01.09.2021г.	59 человек
Возрастные группы	5 групп: 1 этаж - 3 группы, 2 этаж -2 группы
Режим работы учреждения, пищеблока	Пятидневная рабочая неделя в течение календарного года, 12 часов ежедневно
Ответственный за питание воспитанников	старшая медицинская сестра, Джантуринова Жанылганум Курмаровна
Расположение пищеблока	На первом этаже здания.
Функции деятельности работников пищеблока	Обеспечение воспитанников ДОУ полноценным питанием в течение дня: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин. Приготовление (выпуск) готовых блюд из продуктов, доставленных поставщиком. Технологический процесс – работа по десятидневному меню.
Температурный режим	20-22°C
Средства пожаротушения	Огнетушители
Окна	3 окна, пластиковые
Стены	Окрашены, керамическая плитка
Пол	Кафельная плитка

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

<i>№ п/п</i>	<i>группы</i>	<i>Численность воспитанников, всего чел.</i>
1	группа №1 (первая младшая) (от 1,6 до 3 лет)	8
2	группа №2 (вторая младшая) (от 3 до 4 лет)	15
3	группа №3 (средняя) (от 4 до 5 лет)	9
4	группа №4 (старшая) (от 5 до 6 лет)	14
5	группа №5 (подготовительная к школе) (от 6 до 7 лет)	13
Итого		59

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	столовая на сырье выпуск готовых блюд: завтрак, обед, полдник, ужин.
-------------------------------	---

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

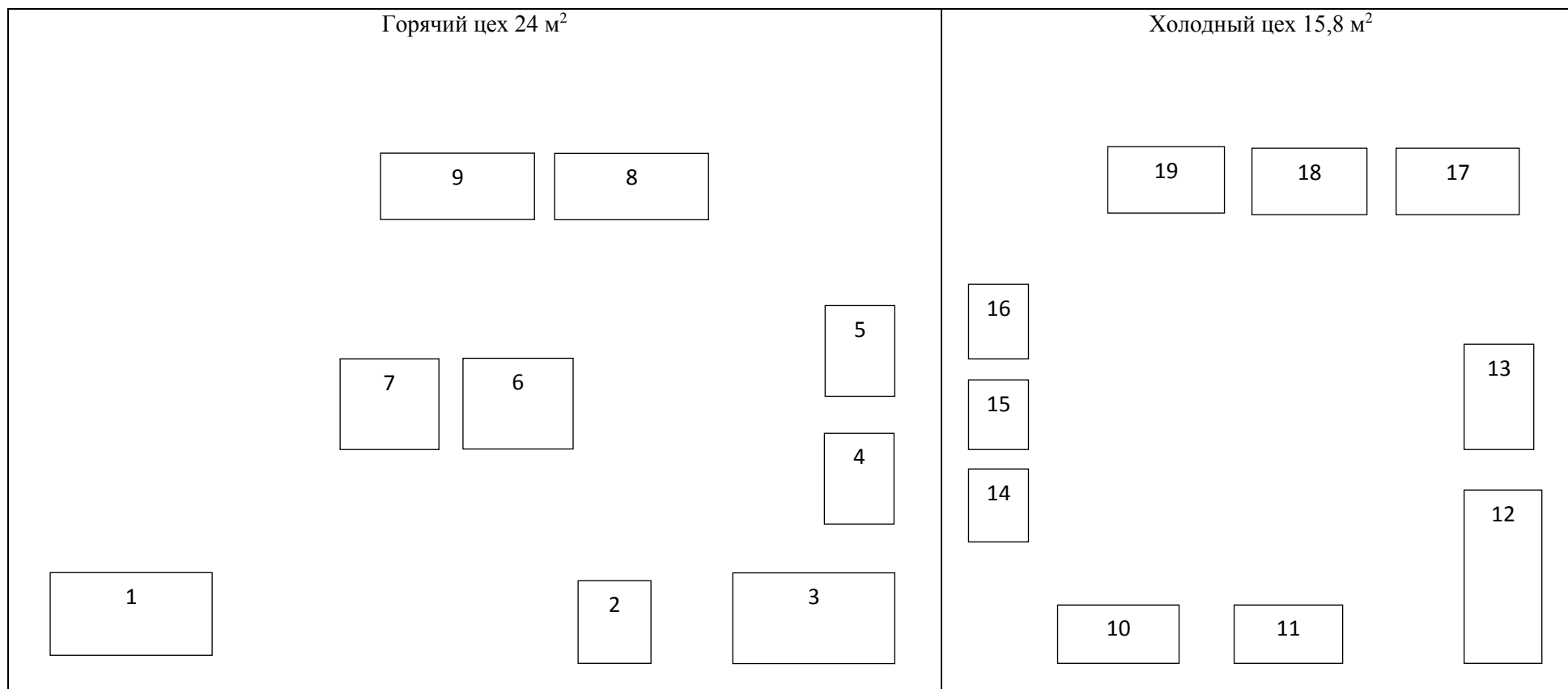
Вид транспорта	Специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электронагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Выгреб
Вентиляция помещений	Механическая

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

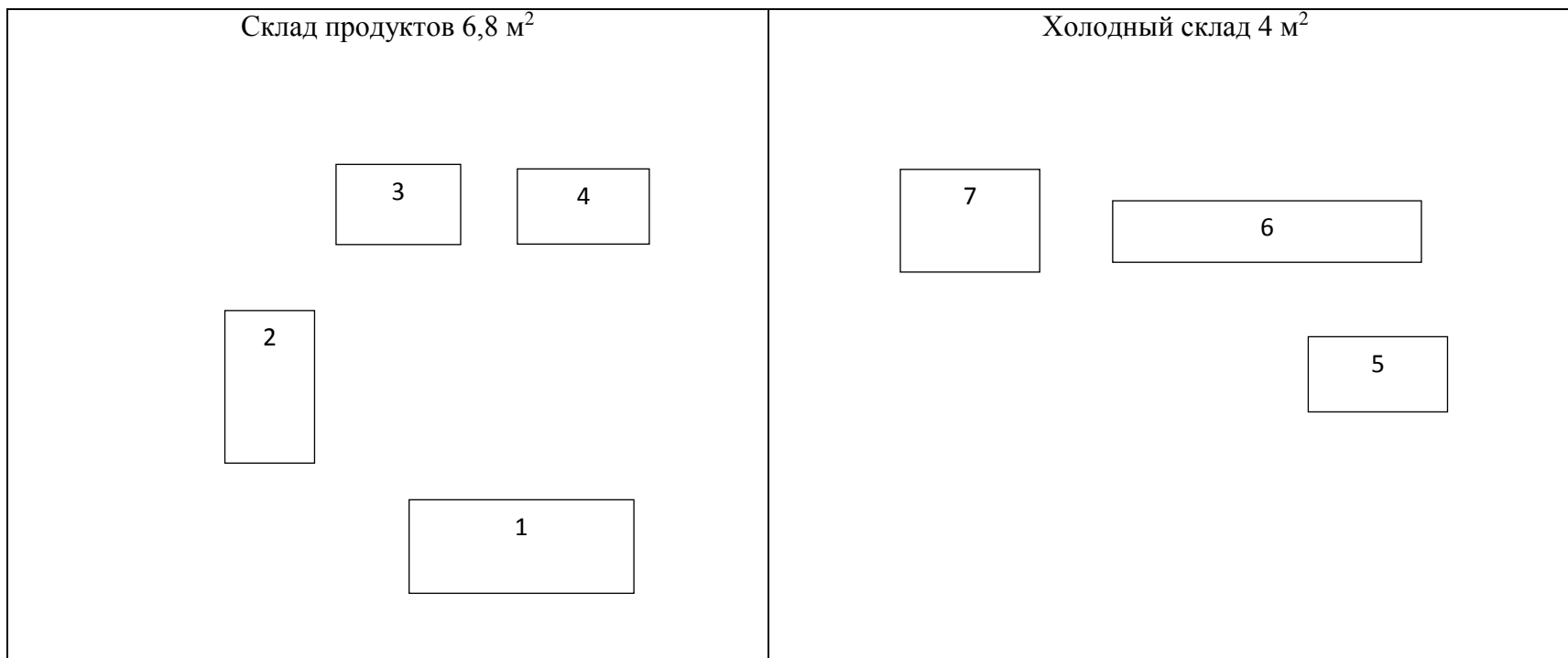
План-схема расположения помещений



ГОРЯЧИЙ ЦЕХ: 1 – холодильник для суточный проб, 2 – раковина для мытья рук, 3 – ванна для охлаждения третьего блюда, 4 - раковина для обработки овощей, 5 - Ванна для мытья посуды, 6 - плита электрическая 4-х конф., 7 - Плита с жарочным (духовым) шкафом, 8 - стол готовой продукции, 9 - 8 - стол готовой продукции.

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ: 10 – раковина для мытья рук, 11 – холодильник для мяса, 12 - стол производственный для овощей, 13 – стол для мяса, рыбы; 14 – раковина для рыбы, 15 – раковина для кур, 16 раковина для овощей, 17 – холодильник для яиц, 18 – стол для овощей, 19 – стол для теста.

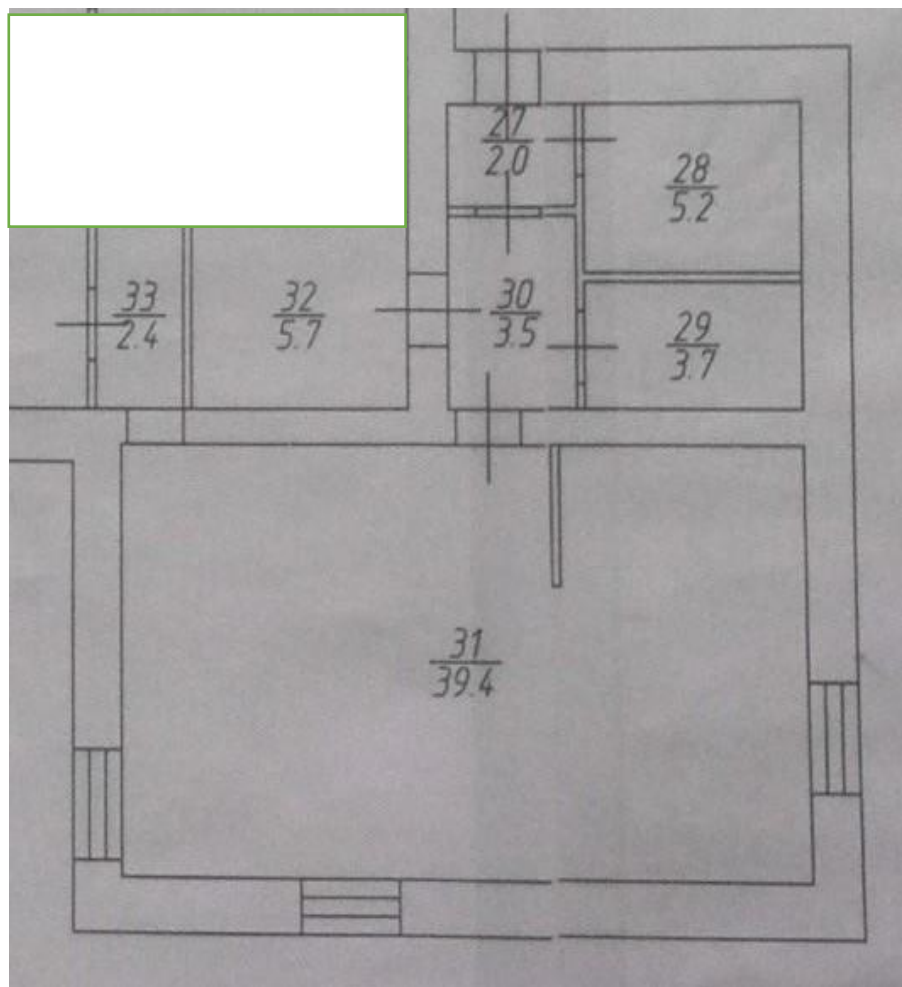
Схема-склада



СКЛАД ПРОДУКТОВ: 1 – стеллаж, 2 - стеллаж, 3 – стеллаж, 4 – стол

ХОЛОДИЛЬНЫЙ СКЛАД: 5 – холодильник, 6 – стеллаж, 7 – холодильник.

План-схема с технического паспорта



A	1	27	тамбур	2,0	2	3
A	1	28	подсобное	5,2	5,2	3
A	1	29	подсобное	3,7	3,7	3
A	1	30	коридор	3,5	3,5	3
A	1	31	пищеблок	39,4	39,4	3
A	1	32	подсобное	5,7	5,7	3
A	1	33	коридор	2,4	2,4	3

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 м²
1	Складские помещения	5,7 3,7
2	Горячий цех	24
3	Холодный цех	15,8
4	Комната для приема пищи (персонал)	5,8

8. 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	Горячий цех	Столы цельнометаллические	2	2010	2010	
		Раковины для мытья рук	1	2015	2015	
		Холодильник (для суточных проб)	1	2010	2010	
		Прилавок выдачи	1	-	-	
		Весы электронные для готовой продукции	1	2012	2012	
		Плита электрическая 4-х конф.	1	2012	2012	20%
		Плита с жарочным (духовым) шкафом	1	2011	2011	30%
		Шкаф навесной для хранения хлеба	1	2014	2014	
		Ванна для мытья посуды	1	2014	2014	
		Ванна для охлаждения третьего блюда	1	2010	2010	
		Раковина для обработки овощей	1	2010	2010	
2	Холодный цех	Стол производственный для овощей	1	2000	2000	
		для мяса,	1	2000	2000	
		для рыбы	1	2000	2000	
		для теста	1	2015	2015	
		мясорубка	1	2015	2015	
		весы товарные	1	2005	2005	

		холодильник (мясо, куры)	1	2005	2005	
		холодильник(яйцо)	1	2015	2015	
		раковина для мытья рук	1	2015	2015	
		Раковина для овощей	1	2020	2020	
		для мяса	1	2020	2020	
		для рыбы	1	2020	2020	
3	Склад для сыпучих продуктов	стеллажи	3	2000	2000	
		весы электронные	1	2007	2007	
		гигрометр	1	2015	2015	
		ёмкости под сыпучие продукты	15	2000	2000	
4	Склад под баночную продукцию и прочее	стеллаж	1	2000	2000	
		холодильник	1	2001	2001	
		морозильник	1	2004	2004	

9. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования				
		Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Плита электрическая напольная с жарочным шкафом	Тепловой обработки полуфабрикатов	ПЭП-0, 48М-ДШ	09.2011г.	10 лет	23.07.2021г.
2.	Плита электрическая	Тепловой обработки	ПЭП-0, 48М-ДШ	2012г.	5 лет	23.07.2021г.
3.	Электрический водонагреватель	холодный цех	«ISEA»	2009г.	5 лет	23.07.2021г.
4.	Холодильник	Хранение свежих и замороженных продуктов	” Stinol”	2001г.	10 лет	23.07.2021г.
5.	Морозильник бытовой электрический	Замораживания свежих пищевых продуктов	«Саратов»	2003г.	15 лет	23.07.2021г.
6.	Холодильник	Хранение свежих и замороженных продуктов	«Бирюса»	2010г.	10 лет	23.07.2021г.
7.	Холодильник	Хранение свежих и замороженных продуктов	«Бирюса»	2012г.	10 лет	23.07.2021г.
8.	Холодильник двухкамерный	Хранение свежих и замороженных продуктов	«Саратов»	2004г.	15 лет	23.07.2021г.

10. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				
		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			1. Бактерицидная лампа 2. Гигрометр 3. Протирачная машина		
3	Холодильное			1. Холодильник для суточных проб		
4	Механическое			4. Миксер 5. Хлеборезка 2.		
5	Весозмерительное	Договор № М34720/21 от 19.04.2021г.				

11. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Помещение для обработки хранения уборочного инвентаря, площадь помещения 5,2м ²	Шкаф для уборочного инвентаря,
		Шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств

12. 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	повар	1,25	100%	повар детского питания	3	19 лет	имеется
2	повар	0,75	вакансия				
3	подсобный рабочий	0,5	вакансия				

13. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

14. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ГТК) 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
- Программа по совершенствованию системы организация питания воспитанников
- Положение об организации питания воспитанников
- 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 ДОУ
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания в возрастных группах