

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 55»
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий

МДОУ «Детский сад № 55»

 М. И. Дукова

Приказ № 5 -од от «09» января 2023 г.



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МДОУ «Детский сад № 55»**

Адрес месторасположения:

413116, Саратовская область, г.Энгельс, ул.Ломоносова, д.10

телефон: 8(8453) 74-52-67

эл почта: engels_mdoy55@mail.ru

2023 год

Содержание

- 1. Общие сведения об образовательной организации:**
 - численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории
- 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**

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Мария Николаевна Дукова

Ответственные за питание воспитанников:

- старшая медицинская сестра Валентина Ивановна Ситникова
- заместитель заведующего Дарья Юрьевна Кожарина
- агент по снабжению Ирина Михайловна Серикова
- шеф-повар Любовь Михайловна Горячева
- повар Исмаилова Равига Шамратовна

Численность педагогического коллектива: 27 человек

Количество групп по уровням образования: 12 групп

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	группа раннего возраста (от 1,6 до 3-х лет) № 5	1	23	5
2	группа раннего возраста № 9 (от 1,6 до 3-х лет)	1	20	4
3	средняя группа (от 3-х до 4-х лет) № 1	1	20	6
4	средняя группа (от 4-х до 5-ти лет) № 4	1	24	9
5	средняя группа (от 4-х до 5-ти лет) № 2	1	22	3
6	старшая группа (от 5-ти до 6-ти лет) № 7	1	21	4
7	старшая/подготовительная к школе группа (от 5-х до 7-ти лет) № 11	1	26	1
8	подготовительная к школе группа (от 5-ти до 6-ти лет) № 12	1	24	4
9	вторая младшая группа (от 3-х до 4-х лет) № 3	1	9	2
10	вторая младшая группа (от 3-х до 4-х лет) № 8	1	21	1
11	вторая младшая группа (от 3-х до 4-х лет) № 10	1	23	3
12	подготовительная к школе группа компенсирующей направленности (от 6-ти до 7-ми лет) № 6	1	14	14
Итого		12	247	56

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент воспитанников по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа воспитанников
1	воспитанники от 1,6-3-х лет	43	43	100%
	в т.ч. льготных категорий		9	
2	воспитанники от 3-х до 7-ми	223	204	100%
	в т.ч. льготных категорий	5	47	2 %
	в т.ч. за родительскую плату	218	201	98 %
3	Общее количество воспитанников всех возрастных групп	266	247	100 %
	в том числе льготных категорий	5	56	1,8 %

3. Модель предоставления услуги питания

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

Модель предоставления питания	работа на сырье в соответствии с 10-ти дневным меню
Оператор питания, наименование	муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 55» Энгельсского муниципального района Саратовской области
Адрес местонахождения	413116, Саратовская область, г.Энгельс, ул.Ломоносова, д.10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Дукова Мария Николаевна, заведующий
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (8453) 74-52-67 , engels_mdoy55@mail.ru

Функция пищеблока – обеспечение воспитанников 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.

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:
Перечень помещений и их площадь м²

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²
1	Овощной склад	5,5
2	Горячий цех	34,3
3	Холодный цех	25
4	Склад для хранения суточной продукции	4,1
5	Склад для хранения сухих продуктов	4,3
6	Склад скоропортящихся продуктов	7,5
7	Помещение для сотрудников (туалет)	2,2
8	Помещение для сотрудников (душ)	1,7
9	Комната для персонала	6,3
10	Склад скоропортящихся продуктов	7,5

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Холодный цех	Измельчитель овощей с приставкой мясорубка	1	2011	17.11.2011	-
2	Холодный цех	Машина протирочно-резательная МПР-350М-01	1	2016	24.02.2016	-
3	Горячий цех	Мясорубка настольная ТМ-32	1	.2016	17.03.2016	-
4	Горячий цех	Мясорубка Мулинекс	1	2017	13.01.2017	-
5	Холодный цех	Холодильник (молоко)	1	2016	23.05.2016	-
6	Холодный цех	Холодильник NORD DX-403-010 (мясо)	1	2010	20.08.2010	-
7	Горячий цех	Холодильник (суточный)	1	2003	01.01.2003	-
8	Склад скоропортящейся продукции	Холодильник (яйцо, куры)	1	2017	13.01.2017	-
9	Склад скоропортящихся продуктов	Холодильник (молочная продукция)	1	2017	13.01.2017	-
		Холодильник POZIS-СВИЯГА 513-6 (молочная продукция)	1	2022	13.12.2022	
10	Холодный цех	Ларь морозильный «Снеж» (рыба)	1	2016	18.03.2016	-
		Холодильник САРАТОВ-549	1	2022	14.12.2022	

		(для суточных проб)				
11	Овощной склад	Весы электронные до 150 кг, ВЭУ-150С-50/100	1	2016	17.05.2016	-
12	Горячий цех	Весы электронные SW20	1	2016	17.05.2016	-
13	Склад для хранения сухих продуктов	Весы электронные SW20	1	2016	17.05.2016	-
14	Холодный цех	Водонагреватель ABS VLS EVO INOX PW100	1	2016	31.08.2016	-
15	Горячий цех	Шкаф жарочный электрический ПДЖЭП-2	1	2015	06.10.2015	-
16	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная напольная с жарочным шкафом ПЭП-0,48М-ДШ	2	2016	31.03.2016	-

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Измельчитель овощей с приставкой мясорубка	для нарезки и измельчения сырых и вареных овощей и фруктов, приготовления фарша.	Гамма 5	280кг/ч	2011	Не менее 10 лет	1 раз в месяц
2	Машина протирочно-резательная МПР-350М-01	для протирки вареных продуктов, нарезки сырых и вареных продуктов	МПР-350М-01	350кг/ч при нарезке 600 кг/ч при протирке	2016	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
3	Мясорубка настольная ТМ-32	для измельчения мяса и рыбы на фарш	ТМ-32	280кг/ч	2016	Не менее 10 лет	1 раз в месяц
4	Мясорубка Мулинекс	для измельчения мяса и рыбы на фарш	Мулинекс hv8	4.5 кг/мин	2017	Не менее 6 лет	1 раз в месяц
5	Холодильник ATLANT (молоко)	для замораживания, охлаждения и крат-го хранения пищевых продуктов	ATLANT XM-6026-031	Объем холодильной камеры (л): 168 морозильной камеры (л): 53 Суточная производительность 2,2	2016	Не менее 7 лет	1 раз в месяц
6	Холодильник NORD DX-403-010 (мясо)	для замораживания, охлаждения и кратковременного хранения	NORD DX-403-010	Объем холодильной камеры 100 л. Объем морозильной	2010	Не менее 7 лет	1 раз в месяц

		пищевых продуктов,		камеры 11 л			
7	Холодильник Саратов - 549 (суточный)	для охлаждения и кратковременного хранения пищевых продуктов,	Саратов - 549	165 л из них 155 л Полезный объем, темп до + 10 градусов	2022	Не менее 7 лет	1 раз в месяц
8	Холодильник Бирюса (яйцо,куры)	для замораживания, охлаждения и кратковременного хранения пищевых продуктов,	Бирюса 120	объем морозилки 80л вмест-ость, произв-ность 6 кг/сутки холодильной камеры 240	2017	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
9	Холодильник POZIS (молочная продукция)	для замораживания, охлаждения и кратковременного хранения пищевых продуктов, напитков,	POZIS RK-103	70 л в холодильной и 80 л в морозильной камере. Мощность замораживания 4 кг/сутки	2017	Не менее 10 лет	1 раз в месяц
10	Холодильник POZIS-СВИЯГА 513-6 (молочная продукция)	для охлаждения и кратковременного хранения пищевых продуктов,	POZIS-СВИЯГА 513-6	общий объем 250 л, объем для хранения продуктов 228, температура от 0-10	2022	Не менее 10 лет	1 раз в месяц
11	Ларь морозильный «Снеж»(рыба)	Для хранения ранее замороженных пищевых продуктов	МЛК 400	Максимальная граница -18t	2016	Не менее 5 лет	1 раз в месяц
12	Весы электронные до 150 кг, ВЭУ-150С-50/100	для взвешивания, фасовки и вычисления стоимости товара.	ВЭУ-150С-50/100	Вероятность безотказной работы за 2000 часов	2016	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
13	Весы электронные SW20	для взвешивания, фасовки	SW20	Вероятность безотказной работы за 1000 часов	2016	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
14	Весы электронные SW20	для взвешивания, фасовки	SW20	вероятность безотказной работы за 1000	2016	Не менее 8 лет	1 раз в месяц
15	Водонагреватель ABS VLS EVO INOX PW100	для нагрева поступающей из водопровода холодной воды	ARISTON ABS VLS EVO INOX PW100	1,5/2,5 кВт	2016	Не менее 7лет	1 раз в 3месяца
16	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	для выпечки приготовления блюд из мяса и рыбы.	ШЖЭП-2	от 20t до 280t	2015	Не более 7 лет	1 раз в 3месяца

17	Плита электрическая 4-х комфорочная напольная с жарочным шкафом ПЭП-0,48М-ДШ	для тепловой обработки полуфабрикатов (варки, жарки, тушения, пресирования)	ПЭП-0,48М-ДШ	до 400t	2016	Не более 10 лет	1 раз в месяц
----	--	---	--------------	---------	------	-----------------	---------------

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата выпуска	Даты начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Холодный цех	Измельчитель овощей с приставкой мясорубка	1	2011	17.11.2011	-
2	Холодный цех	Машина протирачно-резательная МПР-350М-01	1	2016	24.02.2016	-
3	Горячий цех	Мясорубка настольная ТМ-32	1	2016	17.03.2016	-
4	Горячий цех	Мясорубка Мулинекс	1	2017	13.01.2017	-
5	Холодный цех	Холодильник (молоко)	1	2016	23.05.2016	-
6	Холодный цех	Холодильник NORD DX-403-010 (мясо)	1	2010	20.08.2010	-
7	Горячий цех	Холодильник (суточный)	1	2003	01.01.2003	-
8	Склад скоропортящейся продукции	Холодильник (яйцо, куры)	1	2017	13.01.2017	-
9	Склад скоропортящейся продукции	Холодильник (молочная продукция)	1	2017	13.01.2017	-
		Холодильник POZIS-СВИЯГА 513-6 (молочная продукция)	1	2022	13.12.2022	-
10	Холодный цех	Ларь морозильный «Снеж» (рыба)	1	2016	18.03.2016	-
		Холодильник Саратов -549 (суточный)	1	2022	14.12.2022	-
11	Овощной склад	Весы электронные до 150 кг, ВЭУ-150С-50/100	1	2016	17.05.2016	-
12	Горячий цех	Весы электронные SW20	1	2016	17.05.2016	-
13	Склад для хранения сухих продуктов	Весы электронные SW20	1	2016	17.05.2016	-
14	Холодный цех	Водонагреватель ABS VLS EVO INOX PW100	1	2016	31.08.2016	-
15	Горячий цех	Шкаф жарочный электрический ШЖЭП-2	1	2015	06.10.2015	-
16	Горячий цех	Плита электрическая 4-х комфорочная напольная с жарочным шкафом ПЭП-0,48М-ДШ	2	2016	31.03.2016	-

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень помещений	Площадь помещения м ²	Количество единиц, оборудования для бытовых целей
1	Овощной склад	5,5	1
2	Горячий цех	34,3	6
3	Холодный цех	25	7
4	Склад для хранения суточной продукции	4,1	-
5	Склад для хранения сухих продуктов	4,3	1
6	Склад скоропортящихся продуктов	7,5	2
7	Помещение для сотрудников (туалет)	2,2	-
8	Помещение для сотрудников (душ)	1,7	-
9	Комната для персонала	6,3	-

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей						стаж работы	наличие медкнижки
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд			
1	шеф-повар	1	100 %	среднее-профессиональное		35 лет	в наличии	
2	повар	3	50 %	среднее-профессиональное		1 год	в наличии	
3	агент по снабжению	1	100%	среднее-профессиональное		8 лет	в наличии	
4	подсобный рабочий	2,5	50%	среднее		36 лет	в наличии	
		7,5						

11. Форма организации питания воспитанников

- блюда готовятся работниками пищеблока на пищеблоке, готовая продукция согласно графика выдачи раздается младшим воспитателям на группы, прием пищи воспитанниками осуществляется в групповом помещении. За процесс организации питания на группе несут ответственность младшие воспитатели и воспитатели;

- организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

12.Перечень нормативных и технологических документов:

№	Наименование	Сведения о документе
1	Примерное 10-е меню	приказ № 35-од от 28.02.2022
2	Меню раскладка	в наличии, ежедневно
3	Технологические карты	в наличии в медицинском кабинете, на пищеблоке
4	Накопительная ведомость	в наличии в медицинском кабинете, ежедневно
5	График приема пищи	в наличии на группах, пищеблоке, на сайте учреждения
6	Гигиенический журнал (сотрудники)	в наличии на пищеблоке
7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	в наличии на пищеблоке
8	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	в наличии на пищеблоке, ежедневно
9	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	в наличии в медицинском кабинете, ежедневно
10	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	в наличии
11	Приказ о составе бракеражной комиссии	приказ № 1-од от 09.01.2023, в начале учебного года, по мере необходимости
12	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	акт № 1 от 04.09.2022 года, ежегодно перед началом учебного года
13	Положение об организации питания воспитанников	в наличии, приказ № 38-од от 26.02.2021 года
14	Положение о бракеражной комиссии	в наличии, приказ № 38-од от 26.02.2021
15	Приказ об организации питания	в наличии, приказ № 159-од от 30.08.2022
16	Должностные инструкции персонала пищеблока	в наличии
17	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	в наличии

18	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте учреждения	выполняются
19	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	в наличии, в каждом групповом помещении, около пищеблока