

**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 ,<br>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 м<sup>2</sup>

| № п/п | Наименование цехов и помещений        | Площадь помещения м <sup>2</sup> |
|-------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 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 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 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<br>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<br>морозильной камеры (л): 53<br>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.<br>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 <sup>2</sup> | 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 |