

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 22»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

413118, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Маяковского, д. 97
тел/ факс (8453) 56-61-73, e-mail: detsad22.engels@mail.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МДОУ «Детский сад № 22»
А.В.Вдовенко
Приказ от 31.08.2023 №



ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад №22»»

Адрес месторасположения: Саратовская область, г. Энгельс, ул. Маяковского, 97

2023 год

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: Вдовенко Анастасия Викторовна

Ответственный за питание воспитанников:

Заведующий: Вдовенко Анастасия Викторовна

Численность педагогического коллектива: 7 человек

Количество групп по уровням образования: 3

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Вторая младшая группа	1	6	0
2	Средняя группа	1	17	0
3	Старшая группа	1	25	2
Итого		3	48	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват четырехразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа Обучающихся
1	Вторая младшая группа	6	6	100 %
2	Средняя группа	17	16	100 %
3	Старшая группа	25	25	100 %

3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад №22»

Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Энгельс, ул. Маяковского, 97
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Вдовенко Анастасия Викторовна
Контактные данные: тел. / эл. почта	телефон: 8(8453) 56-61-73 эл почта: detsad22.engels@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

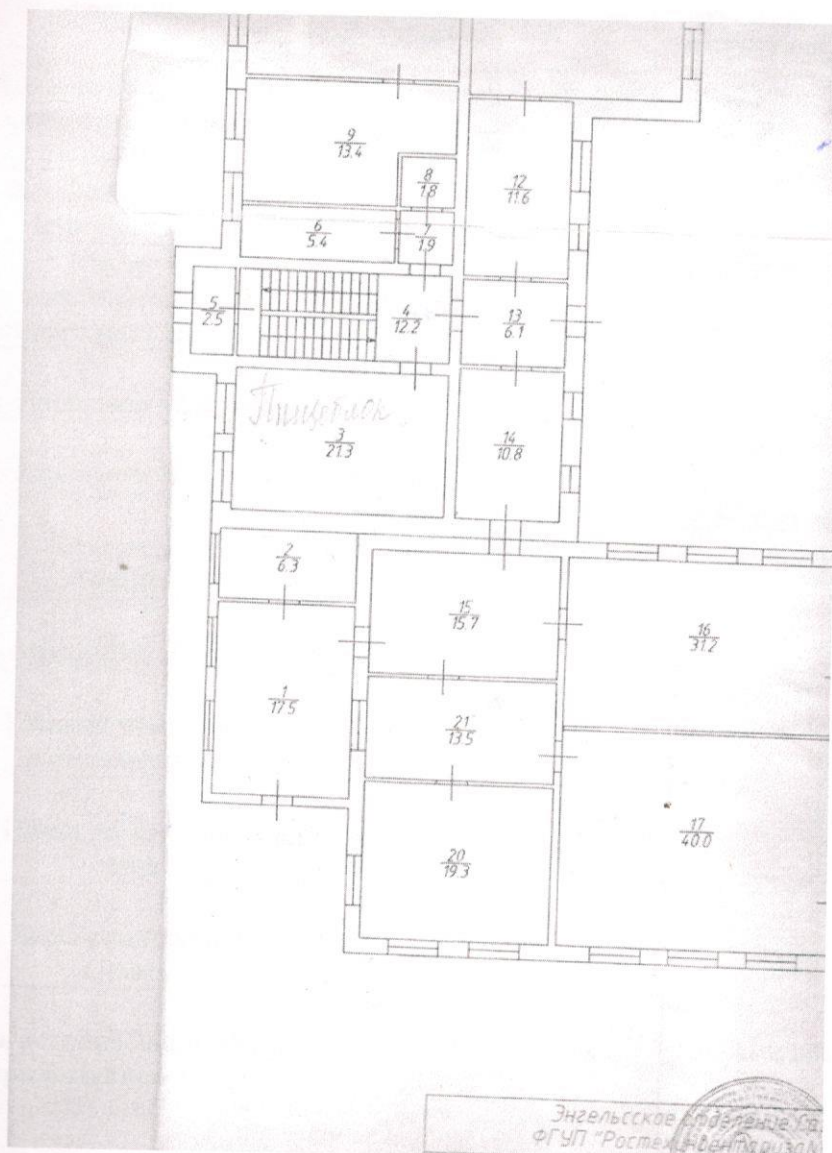
Вид транспорта	Автомобиль марки «Газель»
Принадлежность транспорта	поставщику
Условия использования транспорта	Поставка продуктов в ДОУ

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Выгребная яма
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 м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Пищеблок, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
2.5	Горячий цех	0	21,3м ²	0	0

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
	наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
Горячий цех	Плита газовая 4-х конф. с жарочным духовым шкафом	1	12.08.2009	26.10.2009	30
	Встроенный духовой шкаф «Самсунг»	1	15.10.2014	06.02.2015	10
	Мясорубка электрическая для сырого мяса «Белвар»	1	07.03.2012	13.06.2012	80
	Холодильник «Бирюса»	1	08.2012	04.08.2012	50
	Холодильник «Саратов»	1	17.04.2015	26.08.2015	30
	Холодильник «Nordfrost»	1	20.12.2022	26.05.2023	30
	Холодильник «Саратов»	1	05.02.2014	13.05.2014	20
	Газовый проточный водонагреватель	1	15.07.2010	30.09.2010	10
	Плита ресторанного типа	1	-	-	80
	Весы электронные «Олимп»	1	17.07.2013	30.09.2013	50

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением 1.

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
	Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ /п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования		
1	Тепловое					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Электрическая плита	В наличии		Не требуется			В наличии
2	Механическое					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Мясорубка механическая для вареного мяса	В наличии		Не требуется			
3	Холодильное					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
4	Весомизмерительное		В наличии	Не требуется		Повар Титаренко Людмила Викторовна	В наличии

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	повар	1	100%	ПТУ №34	5	28 лет	В наличии

10. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 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
- 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 детского сада

Специально
изучено и
содержит
информацию
о
заказе

