

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №17»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МДОУ «Детский сад №17»
Рогожкина Т. А.
приказ № 46 от «28» февраля 2022 г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Состояние уровня охвата горячим питанием.
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 технологического оборудования пищеблока.
9. Характеристика бытовых помещений.
10. Характеристика складских помещений
11. Штатное расписание работников пищеблока
12. Форма организации питания обучающихся
13. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Адрес: 413113, Российская Федерация, Саратовская область, г.Энгельс, ул.Степная, д.175А;

Телефон: 8(8453)95-32-80;

Электронный адрес: mbdoudetsad17@yandex.ru.

Руководитель образовательной организации: заведующий, Рогожкина Татьяна Анатольевна;

Ответственный за питание обучающихся: старшая медицинская сестра, Трухина Наталья Юрьевна

Численность сотрудников: 63 чел;

Численность педагогического коллектива: 30 чел;

Проектная мощность: 280 чел;

Количество воспитанников: 312 чел;

- 1 младшие группы (2-3 лет) – 28 чел;
- 2 младшие группы (3-4 лет) – 63 чел;
- средние группы (4-5 лет) – 80 чел;
- старшие группы (5-6 лет) – 59 чел;
- подготовительные к школе группы (6-7 лет) – 82 чел.

Количество воспитанников имеющих льготу по питанию: 2 чел;

Количество групп: 11.

2. Состояние уровня охвата горячим питанием.

Охват горячим питанием составляет 100%.

3. Модель предоставления услуги питания

| | Модель предоставления услуги | Площадь |
|---|------------------------------|------------|
| 1 | Пищеблок работающий на сырье | 72,7 кв.м. |

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

| | Вид транспорта | Да/нет | Санитарный паспорт |
|---|--|--------|--------------------|
| 1 | Специализированный транспорт организаций-поставщиков пищевых продуктов | да | имеется |
| 2 | Специализированный транспорт ДОУ | нет | - |
| 3 | Специализированный транспорт ДОУ отсутствует | да | - |

Поставщики продуктов питания:

- ИП Грибцова А. В. (мясо, крупы);
- ПФК «Интеграл» (овощи, фрукты);
- ГК «Белая долина» (молочные продукты);
- ИП Минеев В. В. (хлеб);
- ООО «Гермес» (продукты питания).

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты агент по снабжению при наличии документов соответствия: деклараций, сертификатов.

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | Наименование | Вид |
|---|---|------------------|
| 1 | Водоснабжение | централизованное |
| 2 | Горячее водоснабжение | централизованное |
| 3 | Наличие резервного горячего водоснабжения | водонагреватель |
| 4 | Отопление | централизованное |
| 5 | Водоотведение | централизованное |
| 6 | Вентиляция помещений | искусственная |

6. Проектная мощность пищеблока (план-схема расположения помещений и оборудования) (приложение №1)

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

| | Наименование помещений | Площадь | Технологическое оборудование | Холодильное оборудование | Наличие раковин для мытья рук |
|---|------------------------|------------|--|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | Цех готовой продукции | 32,4 кв.м. | Электроплита со встроенным жарочным шкафом – 2 Мясорубка – 1 Электрокипятильник – 1 Тестомесильная машина – 1 Моечная ванна – 2 | 2 | имеется |
| 2 | Цех сырой продукции | 9,8 кв.м | Привод электромясорубки -1 Протирочнорезательная машина - 1 Моечная ванна трехсекционная -1 Протирочнорезательная машина – 1 Картофелечистка – 1 | | имеется |

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| п/п | Характеристика оборудования | | | | |
|-----|-----------------------------------|------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | наименование оборудования | Кол- во единиц оборудо вания | Дата его выпуска | Даты начала его эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
| 1 | Шкаф холодильный ШХ-1,4 POLAIR | 1 | 2010 г | 2010 г | 60% |
| 2 | Шкаф холодильный CARBOMA R1400 | 1 | 2012 г | 2012 г | 60% |
| 3 | Камера холодильная Stinol-106Q | 1 | 2006 г | 2006 г | 60% |
| 4 | Холодильник бытовой indesitST-145 | 1 | 2006 г | 2006 г | 60% |
| 5 | Холодильник бытовой Полюс | 1 | 1990 г | 1990 г | 90% |
| 6 | Плита электрическая ПЭП-0,48М | 1 | 2010 г | 2010 г | 60% |
| 7 | Плита электрическая ПЭП-0,48М | 1 | 2010 г | 2010 г | 60% |
| 8 | Электрокипятильник (КНЭ-100-01) | 1 | 2021 г | 2021 г | 10% |

| | | | | | |
|----|------------------------------------|---|--------|--------|-----|
| 9 | Мясорубка МИМ-300 | 1 | 2007 г | 2007 г | 60% |
| 10 | Картофелечистка МОК-300 | 1 | 2010 г | 2010 г | 60% |
| 11 | Зонт вентиляционный ЗВЭ-900-4-0 | 1 | 2010 г | 2010 г | 60% |
| 12 | Измельчитель Овощей «Гамма-5А» | 1 | 2010 г | 2010 г | 70% |
| 13 | Универсальный привод эл. мясорубки | 1 | 1982 г | 1982 г | 90% |
| 14 | Тестомесильная машина | 1 | 2021 г | 2021 г | 10% |
| 15 | Весы товарные ВЭУ-150С-50/100Д-У | 1 | 2022 г | 2022 г | 0% |

9. Характеристика бытовых помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Наличие | Характеристика помещений, площадь М ² |
|-------|-----------------------------------|---------|--|
| 1. | Санузел для сотрудников пищеблока | нет | Общий для персонала ДООУ Площадь – 1,9 кв.м.; |
| 2. | Гардеробная персонала | да | 1,6 м.кв. |
| 3. | Душевые для сотрудников пищеблока | нет | |
| 4. | Стирка спецодежды | да | Прачечная ДООУ. Обеспечивает – машинист по стирке белья; оборудование – стиральная машина-автомат. |

10. Характеристика складских помещений

| № п/п | Перечень бытовых помещений | Характеристика помещений, площадь М ² | |
|-------|----------------------------|--|--|
| | | Количество единиц оборудования для бытовых целей | |
| 1. | Склад сухой продукции | Площадь – 7,0 кв.м.; Оборудование: стеллажи, гигрометр, термометр; | |
| 2. | Склад овощной | Площадь – 10,2 кв.м.; Оборудование: холодильные шкафы – 2 шт; морозильная камера – 1 шт; товарные весы – 1 шт. стеллажи, гигрометр, термометр. | |

11. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Фамилия Имя Отчество | Должность | Квал иф. раз ряд | Образование | Стаж работы | Наличие мед.книжки |
|-------|-------------------------------|--------------------|------------------|------------------------|-------------|--------------------|
| 1 | Корниенко Елена Владимировна | агент по снабжению | - | Среднее (общее) полное | 25 лет | имеется |
| 2 | Лошак Светлана Ивановна | шеф-повар | 5 | начальное профес | 33 года | имеется |
| 3 | Ползовская Любовь Борисовна | повар | 5 | начальное профес | 32 года | имеется |
| 4 | Максимкина Елена Владимировна | повар | 3 | начальное профес | 3 года | имеется |
| 5 | Серкова Ирина Николаевна | подсобный рабочий | - | Среднее | 38 лет | имеется |
| | Поликарпова Кунслу Семеновна | подсобный рабочий | - | Средне- | 34 | имеется |

12. Форма организации питания воспитанников

- Предварительное накрытие столов в каждой групповой ячейке.

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График выдачи готового питания с пищеблока
- График питьевого режима
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража сырой 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 обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДООУ
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания