

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 75»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МАДОУ № 75  
/ Леонова И.Н.  
приказ № \_\_\_\_\_ от « 01 » 12 2011 г.



**ПАСПОРТ**

**пищеблока МАДОУ «Детский сад № 75»**  
Саратовская область, город Энгельс, улица Л.Кассиля 10

## 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**
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: Ирина Николаевна Леонова

Ответственный за питание воспитанников:

Старшая медицинская сестра: Шакирова Э.И., Лебедева О.Н.

Численность сотрудников МАДОУ

Административный персонал – 3 человека

Педагогические работники - 29 человек

Учебно - вспомогательный персонал – 14 человек

Обслуживающий персонал – 18 человек

Количество групп: 12

Группы	Возраст	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
Группа № 1	3 – 4 года	26	
Группа № 2	3 – 4 года	24	2
Группа № 3	6 - 7 лет	34	1
Группа № 4	6 - 7 лет	29	1
Группа № 5	3 – 4 года	27	
Группа № 6	4 – 5 лет	23	
Группа № 7	4 – 5 лет	31	
Группа № 8	1,6 – 3 года	17	1
Группа № 9	5 - 7 лет	17	
Группа № 10	4 - 5 лет	32	1
Группа № 11	5 - 6 лет	22	
Группа № 12	1,6 – 3 года	14	
		296	

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам

Контингент по группам	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
		Количество, чел.	% от числа обучающихся
Группа № 1	26	26	100%
Группа № 2	24	24	100%
Группа № 3	34	34	100%
Группа № 4	29	29	100%
Группа № 5	27	27	100%
Группа № 6	23	23	100%
Группа № 7	31	31	100%
Группа № 8	17	17	100%
Группа № 9	17	17	100%
Группа № 10	32	32	100%
Группа № 11	22	22	100%
Группа № 12	14	14	100%

## 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Самостоятельное
Оператор питания, наименование	МАДОУ «Детский сад № 75»
Адрес местонахождения	г. Энгельс ул. Л.Кассиля 10
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Руководитель: Леонова И.Н. Контактное лицо: агент по снабжению Большова И.Н.
Контактные данные: тел. / эл. почта	88453567829

Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

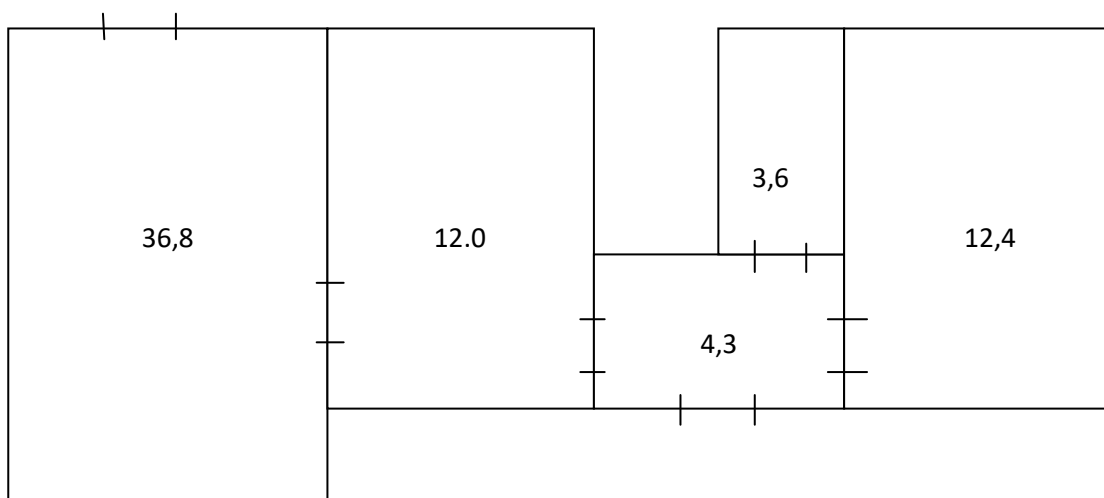
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	ГАЗ 2747	ГАЗ 2747	ГАЗ 2747	ГАЗ 2747	ГАЗ 2747
Принадлежность транспорта	ООО «Интеграл»	ООО «Гермес»	ГК Белая Долина	ИП Минеев	ИП Гребцова
Условия использования транспорта	Поставка овощей	Поставка бакалеи	Поставка молочной продукции	Поставка хлеба	Поставка мясной продукции, крупы

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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



### 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
1	Складское помещение	12,4 кв.м
2	Овощной склад	3,6 кв.м
3	Горячий цех	36,8 кв.м
4	Холодный цех	12,0 кв.м
5	Коридор	4,3 кв.м

### 8.1 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	Плита электрическая	2	2006,2015	2006,2015	
2		Шкаф жарочный	1	2013	2013	
3		Стол производственный	4	1994,2006	1994,2006	
4		Стеллаж	2	2015	2015	
5		Сковорода электрическая	1	1982	1982	
6		Водонагреватель	1	2015	2015	
7		Протирочная машина	1	2009	2009	
8		Электромясорубка	1	2007	2007	
9		Овощерезка	1	2009	2009	
10		Вытяжной шкаф	1	2015	2015	
11		Весы бытовые	1	2008	2008	
12		Ванна	2	1989,2008	1989,2008	
13		Раковина	2	1989	1989	
14		Холодильник	1	2007	2007	
15	Холодный цех	Стол производственный	2	1994	1994	
16		Электромясорубка	1	2021	2021	

17		Овощерезка	1	2012	2012	
18		Стеллаж	2	1994	1994	
19		Холодильник	1	2011	2011	
20		Весы бытовые	1	2020	2020	
21		Ванна	1	1989	1989	
22		Раковина	4	201	2013	
23		Бактерицидный облучатель	1	2021	2021	
24		Емкость для обработки яиц	4	2006	2006	
25	Складские помещения	Стеллаж	3	2008	2008	
26		Холодильник	3	2011,2013, 2021	2011,2013, 2021	
27		Шкаф холодильный типа «ларь»	1	2017	2017	
28		Весы бытовые	1	2008	2008	
29		Весы товарные	1	2008	2008	
30		Подтоварник	4	1999	1999	

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования					
		Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
	Плита электрическая	Приготовление	ПЭ – 0,48С	2006г		
	Плита электрическая	Приготовление	ПЭП - 0,48М	2015		
	Шкаф жарочный	Приготовление	ШШЭП – 3	2013 г		
	Сковорода электрическая	Приготовление	ТИП - 3946	1982		
	Холодильник	Хранение	Саратов - 105	2007		
	Протирочная машина	Приготовление	МПР – 350 М	2009		
	Водонагреватель	Нагрев воды	ОАЗИС - 50	2015		

Электромясорубка	Приготовление	КЭМ 36\2204	2007		
Овощерезка	Приготовление	МПР – 350 М	2009		
Вытяжной шкаф			2015		
Весы бытовые	Взвешивание	РНЗЦ13УШ	2008		
Весы бытовые	Взвешивание	РНЗЦ13УШ	2020		
Электромясорубка	Приготовление	МИМ - 600	2021		
Овощерезка	Измельчение	МПР – 350М	2012		
Холодильник	Хранение	Саратов 263КШД20	2011		
Холодильник	Хранение	Саратов - 105	2011		
Холодильник	Хранение	АТЛАНТ -268	2013		
Холодильник	Хранение	СВИЯГА 404 - 1	2021		
Шкаф холодильный типа «ларь»	Хранение	БИРЮСА	2017		
Весы бытовые	Взвешивание	К -140	2008		
Весы товарные	Взвешивание	К - 140	2008		

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	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					Заместитель заведующего	Ежедневно
2	Механическое					Заместитель заведующего	Ежедневно



3	Холодильное					Заместитель заведующего	Ежедневно
4	Весомизмерительное					Заместитель заведующего	Ежедневно

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Агент по снабжению	1	да	Среднее - специальное		7	В наличии
2	Шеф - повар	1	да	Среднее - специальное	4	10	В наличии
3	Повар	3	да	Среднее - специальное	4	7	В наличии
4	Подсобный рабочий	2,5	да	Среднее - специальное	5	1	В наличии

### 11. Форма организации питания воспитанников

- Питание детей осуществляется сотрудниками группы согласно режима дня и графика выдачи продуктов с пищеблока

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График закладки основных продуктов на пищевом блоке
- 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