

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 109»

Энгельсского муниципального района Саратовской области
(МДОУ «Детский сад № 109»)

413108, Российская Федерация, Саратовская область, Энгельсский м. р-н, г. Энгельс, рп. Приволжский,
мкр. Энгельс-8, ул. 3-й квартал, соор. 14а. телефон/факс 8(8453)756-238, e-mail: mbdou.engels109@yandex.ru



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУ

«Детский сад №109»

Л.А. Сигачева Л.А. Сигачева

Приказ № 19 от 09.01.2025 г.

ПАСПОРТ
ПИЩЕБЛОКА МДОУ «ДЕТСКИЙ САД №109»
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
(основной корпус)

2025 г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Модель предоставления услуги питания
3. Охвата горячим питанием по возрастным группам.
4. Инженерное обеспечение пищеблока.
5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений и оборудования) пищеблока
 - Приложение №1
6. Материально-техническое оснащение пищеблока
- 6.1. Перевозка продуктов
- 6.2. Характеристика пищеблока.
- 6.3. Характеристика бытовых помещений.
7. Штатное расписание работников пищеблока
8. Форма организации питания воспитанников.
9. Наличие нормативно- правовой, технической документации.

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: заведующий Сигачева Людмила Александровна

Ответственный за питание воспитанников:

- заместитель заведующего Сапаргалиева Гульнара Маратовна
- старшая медицинская сестра - Тихомирова Елена Владимировна;
- агент по снабжению – Огальцова Наталья Вячеславовна;
- повар - Качева Елена Викторовна

Численность педагогического коллектива: 14 человек

Количество групп по возрастному уровню: 5

№ п/п	Группы	Кол.- во групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа раннего возраста разновозрастная	1	11	4
2	Младшая группа	1	11	3
3	Средняя группа	1	14	4
4	Старшая группа	1	16	3
5	Подготовительная группа	1	15	2
Итого		5	67	16

2. Модель предоставления услуги питания.

Модель предоставления питания	Площадь, кв. м
Пищеблок, работающий на сырье	46,7

3. Охват горячим питанием по возрастным группам.

Пятиразовое питание воспитанников, организовано в группах.

- Первый завтрак включает в себя (горячее питание): молочные каши, варёное яйцо, масло, сыр, хлеб, горячие напитки.
- Второй завтрак включает в себя: сок 100 - 150 гр. или фрукты.
- Обед включает в себя (горячее питание): салат, первое, второе и третье блюдо.
- Полдник включает в себя (горячее питание): йогурт, печёные изделия, кондитерские изделия(печенье, пряник и т.п) горячий напиток.
- Ужин включает в себя (горячее питание): каши, сырники, запеканки, овощное рагу, тушенные овощи.

№	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа Обучающихся
1	Воспитанники группы раннего возраста разновозрастная	11	11	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	4	4	100%
2	Воспитанники II младшей группы	11	11	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	3	3	100%
3	Воспитанники средней группы	14	14	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	4	4	100%
4	Воспитанники старшей группы	16	16	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	3	3	100%
5	Воспитанники подготовительной группы	15	15	100%
	в т. ч. воспитанников льготных категорий	2	2	100%

4. Инженерное обеспечение пищеблока

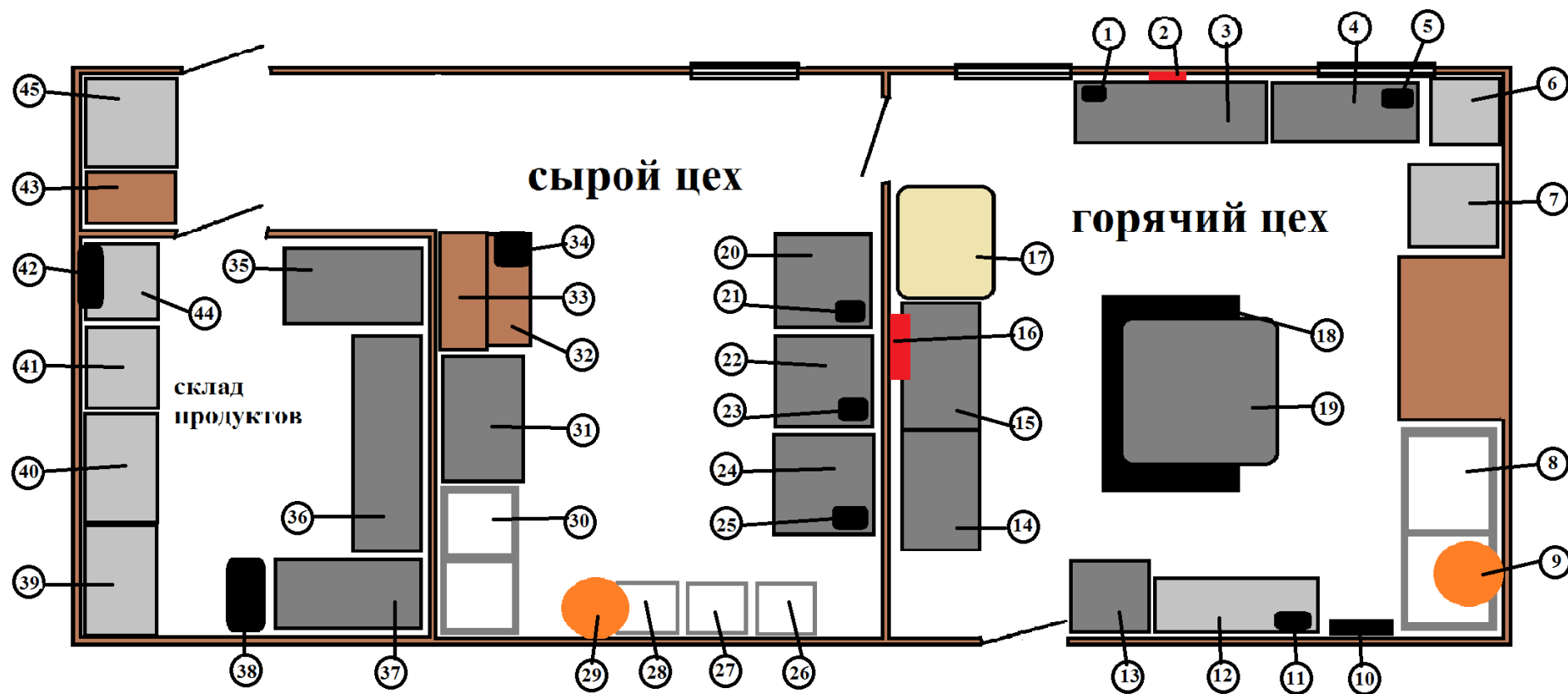
1	Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Централизованное Питьевая вода привозная бутилированная
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
3	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет
4	Отопление - централизованное - от сетей населенного пункта; - собственная котельная и пр.	Да Нет Нет
5	Водоотведение - централизованное - в сети населенного пункта; - выгреб; - локальные очистные сооружения; - прочие.	Да Нет Нет Нет Нет
6	Вентиляция	Да, искусственная

5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока.

План - схема (приложение №1).

Перечень оборудования пищеблока:

- 1) Контрольные весы.
- 2) Распределительный щиток электроэнергии.
- 3) Стол готовой продукции.
- 4) Стол для хлеба.
- 5) Электрическая протирачная машина.
- 6) Холодильник для суточной пробы.
- 7) Пароконвектомат.
- 8) Моечная ванна 2-х секционная.
- 9) Водонагреватель.
- 10) Полка для кухонных досок.
- 11) Мясорубка готовый цех
- 12) Стеллаж для посуды
- 13) Стол для раздачи готовой продукции.
- 14) Стол для раздачи готовой продукции.
- 15) Стол для теста
- 16) Распределительный щиток электроэнергии.
- 17) Стол кондитерский.
- 18) Электрическая плита
- 19) Вытяжка.
- 20) Стол для мяса
- 21) Электромясорубка для мяса.
- 22) Стол для рыбы
- 23) Электромясорубка для рыбы
- 24) Стол для овощей
- 25) Электрическая овощерезка.
- 26) Раковина для мытья рук.
- 27) Раковина для мяса, рыбы.
- 28) Раковина для фруктов.
- 29) Водонагреватель.
- 30) Моечная ванна 2-х секционная.
- 31) Стол для посуды.
- 32) Шкаф для суточной нормы продукции.
- 33) Шкаф для суточной нормы продукции.
- 34) Весы
- 35) Стеллаж для продуктов.
- 36) Стеллаж для продуктов.
- 37) Стеллаж для продуктов.
- 38) Напольные весы.
- 39) Среднетемпературный холодильный шкаф.
- 40) Среднетемпературный холодильный шкаф.
- 41) Холодильник.
- 42) Кондиционер.
- 43) Шкаф хозяйственный.
- 44) Холодильник.
- 45) Холодильник суточной нормы.



6. Материально-техническое оснащение пищеблока.

6.1.Перевозка продуктов. Продукты питания доставляет в МДОУ специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов с санитарным паспортом на транспорт и медицинской книгой водителя. Поставщики продуктов питания:

- ИП Грибцова Анастасия Владимировна
- ООО «ПКФ Интеграл»
- ООО «Энгельсский хлебокомбинат Русь»
- ИП Давреш Захар Хдрович
- ООО «Меркурий-Н»
- ООО «Белая Долина»
- ООО «Торгмаркет»

6.2.Характеристика пищеблока

№	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во	Год его выпуска	Даты начала его эксплуатации	% изношенность и оборудования
1	Склад продуктов	Весы МП150	1	2008	31.07.2008	100%
		Сплит-система Бирюса	1	2021	21.07.2021	100%
		Холодильник Zanussi	2	2007	31.12.2008	100%
				2011	08.02.2011	100%
		Шкаф среднетемпературный V=500л.	2	2021	23.07.2021	100%
				2021	23.07.2021	100%
		Стеллаж	3	2010	15.11.2010	100%
2	Сырой цех	Холодильник Vistel(суточной нормы)	1	2012	17.09.2013	100%
		Шкаф хозяйственный	1	2020	10.08.2020	100%
		Ванная 2-х секционная	1	2010	16.11.2010	100%
		Весы « CAS-10 кг»	1	2010	03.12.2010	100%
		Электрическая мясорубка	1	2013	18.02.2013	100%
		Кухонный комбайн (овощерезка)	1	2012	29.12.2012	100%
		Электрическая мясорубка	1	2012	20.11.2012	100%
		Водонагреватель	1	2018	11.02.2018	100%
		Раковина	3	2006	11.07.2006	100%
3	Горячий цех	Металлический стол	4	2012	29.12.2012	100%
		Шкаф (для суточной нормы)	1	2005	10.04.2005	100%
		Кондитерский стол	1	2012	20.11.2012	100%
		Протирочная машина	1	2012	29.12.2012	100%
		Холодильник Саратов	1	2006	26.12.2006	100%
		Пароконвектомат ПКА6-1/1МП2	1	2021	17.09.2021	3,33%

	Горячий цех	Электрическая плита	1	2011	31.12.2011	100%
		Стеллаж	1	2010	15.11.2010	100%
		Водонагреватель	2	2021	21.07.2021	100%
		Металлический стол	6	2012	29.12.2012	100%
		Вытяжка	1	2011	15.01.2012	100%
		Ванная 2-х секционная	1	2010	16.11.2010	100%
		Весы ВЕС-Т (контрольные весы)	1	2005	10.04.2005	100%

6.3. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Склад продуктов	12 м², согласно плана-схемы (приложение №1)
2	Сырой цех	11,0 м², согласно плана-схемы(приложение №1)
3	Горячий цех	20,1 м², согласно плана-схемы(приложение №1)

7. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Наличие мед.к.
1	Повар	1	100%	Средне-специальное	IV разряд	имеется

8. Форма организации питания воспитанников

Предварительное накрытие столов в группах.

9. Наличие нормативно-правовой, технической документации.

10.

№	Наименование	Имеется/не имеется, полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
1	Перспективное 10-дневное меню	Имеется, № 253-од от 21.12.2023 г. « Об утверждении примерного цикличного (10-ти дневного) меню и технологических карт для приготовления блюд»
2	Ежедневное меню, меню раскладка	Имеется, утверждается подписью заведующего ежедневно.
3	Технологические карты	Имеется, № 253-од от 21.12.2023 г. « Об утверждении примерного цикличного (10-ти дневного) меню и технологических карт для приготовления блюд»
4	Накопительная ведомость	Имеется
5	График приема пищи	Имеется, №175-од от10.09.2024 «Об

		утверждении графика питания в ДОУ на 2024-2025 учебный год»
6	Журналы: – гигиенический журнал (сотрудников) – журнал учёта температурного режима холодильного оборудования – журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях – журнал бракеража готовой продукции – журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
7	Ведомость контроля за рационом питания	Имеется
8	Приказы: – приказ по организации питания воспитанников – приказ о бракеражной комиссии – приказ об ответственном за организацию питания – приказ об утверждении графика питания – приказ о хранении суточной пробы – приказ по плану мероприятий и контролю за организацией питания	Имеется, №157-од от 03.09.2024 г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания»» Имеется, №126-од от 30.08.2024 г. «О создании бракеражной комиссии на 2023-2025 учебный год» Имеется, № 126-од от 30.08.2024 г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания»» №175-од от 10.09.2024 г «Об утверждении графика питания в ДОУ на 2024-2025 учебный год» № 124-од от 16.08.2024 г. «О назначении ответственного за снятие и хранение суточной проб на 2024-2025 учебный год» № 157-од от 03.09.2024 г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания»»
9	Положение об организации питания	Имеется, № 91 от 31.05.2022г. «Об утверждении положений»
10	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, № 91 от 31.05.2022 г. «Об утверждении положения»
11	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Имеется, №149 от 29.09.2024г « Об утверждении актов готовности ДОУ, актов испытания физкультурного и игрового оборудования на участках и в помещении к началу 2024-2025 учебного года»»

11	Инструкции: – должностные инструкции персонала пищеблока – инструкции по ОТ на пищеблоке – санитарные инструкции – инструкции по пожарной безопасности – инструкции по антитеррористической защищенности	Имеются № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине» Имеются № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине» Имеются № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине» Имеются № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине» Имеются № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине»
12	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Имеется № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине»
13	Оформленные стенды по пропаганде принципов здорового питания.	Имеются