

**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](mailto:mbdou.engels109@yandex.ru)



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ  
«Детский сад №109»  
*Л.А. Сигачева*  
Приказ № 9 от 11.01.2024 г.

**ПАСПОРТ  
ПИЩЕБЛОКА МДОУ «ДЕТСКИЙ САД №109»  
ЭНГЕЛЬССКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
(корпус №2)**

2024 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
  - Приложение №2
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 Панчурина Галина Вячеславовна
- старшая медицинская сестра - Тихомирова Елена Владимировна;
- завхоз – Рыбас Елена Анатольевна;
- шеф-повар – Журавлева Анастасия Фёдоровна

Численность педагогического коллектива: 6 человек

Количество групп по возрастному уровню: 3

№ п/п	Группы	Кол.- во групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа раннего возраста разновозрастная	1	12	2
2	Разновозрастная от 3 до 5 лет	1	10	3
3	Разновозрастная от 3 до 7 лет	1	11	2
<b>Итого</b>		3	33	7

## 2. Модель предоставления услуги питания.

Модель предоставления питания	Площадь, кв. м
Пищеблок, работающий на сырье	32

## 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, тушеные овощи.

№	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа

				<b>Обучающихся</b>
1	Воспитанники группы раннего возраста разновозрастная	12	12	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	2	2	100%
2	Воспитанники разновозрастной группы от 3 до 5 лет	10	10	100%
	В т. ч. воспитанников льготных категорий	3	3	100%
3	Воспитанники разновозрастной группы от 5 до 7 лет	11	11	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:

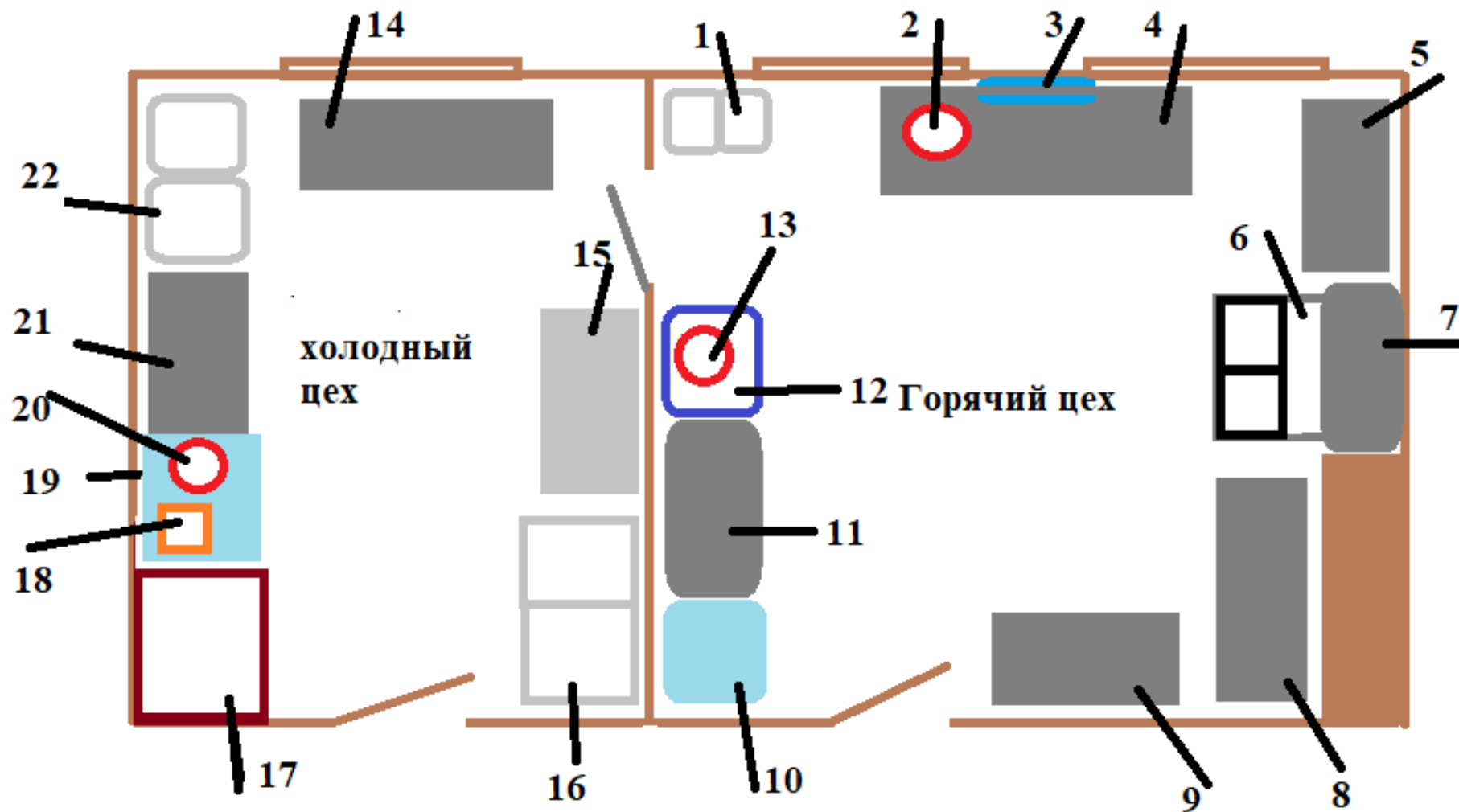
1. Раковина 2-х секционная
2. Духовой шкаф
3. Сплит система
4. Стол металлический (тесто)
5. Стол металлический (полуфабрикаты)
6. Электроплита
7. Вытяжка
8. Стол металлический (готовой продукции)
9. Стол металлический (готовой продукции)
10. Ёмкость для воды
11. Стол металлический (хлеб)

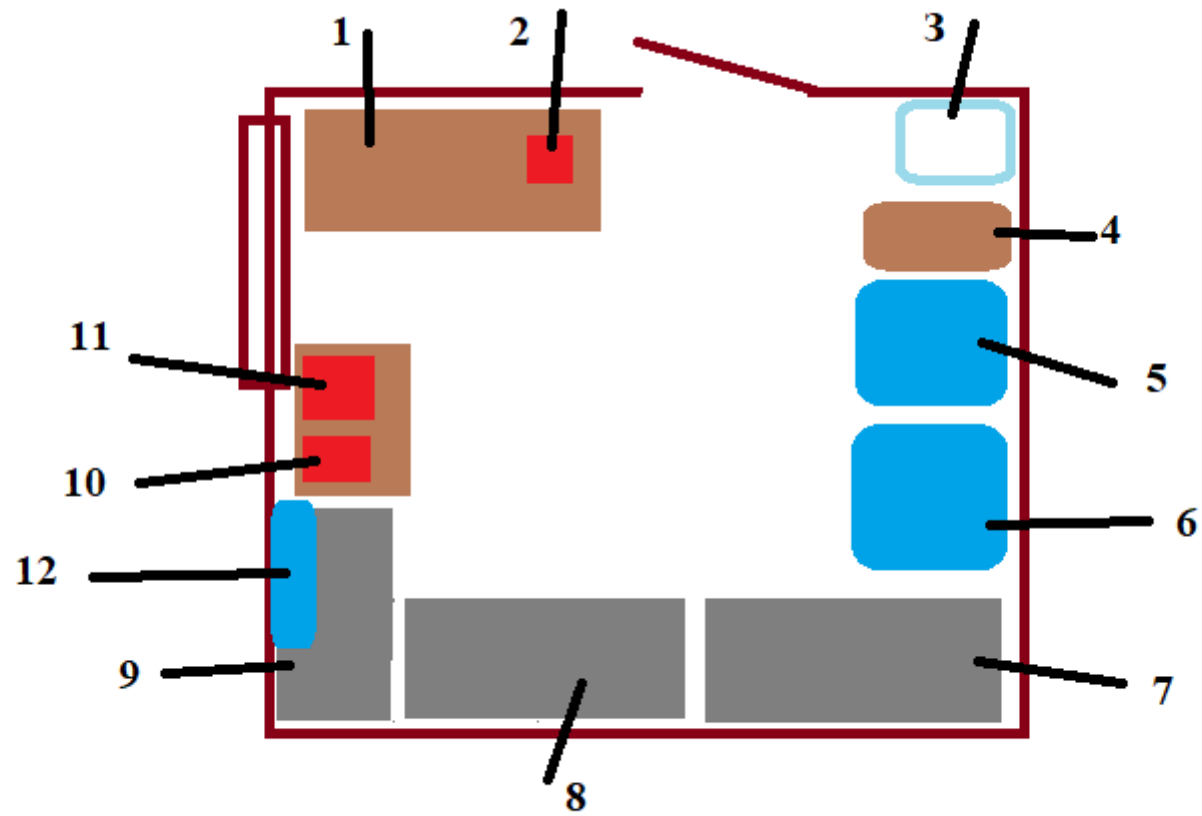
12. Холодильник
13. Весы Cas-10
14. Стол металлический (сырая продукция)
15. Стеллаж
16. Ванна 2-х секционная
17. Шкаф (суточной нормы)
18. Холодильник
19. Стол металлический( сырые продукты)
20. Весы
21. Мясорубка (мясо сырое)
22. Мясорубка (рыба сырая)

План-схема приложение №2

Склад продуктов питания

1. Стол письменный
2. Принтер Elepson
3. Раковина
4. Колодка на металлической подставке
5. Холодильник Vesta
6. Холодильник Indesit
7. Стеллаж
8. Стеллаж
9. Стеллаж
10. Весы CAS-20
11. Весы
12. Сплитсистема Alasca





## 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 «Успехъ»
- ООО «ПКФ Интеграл»
- ООО «Энгельский хлебокомбинат Русь»
- ИП Даврешян ХДР Карами
- ООО «Меркурий»
- ООО «Белая Долина»
- 

### 6.2.Характеристика пищеблока

№	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол-во	Год его выпуска	Даты начала его эксплуатации	% изношенности и оборудования
1	Склад продуктов	Весы CAS-20 кг	1	2010	20.07.2010	100%
		Сплит-система Бирюса	1	2019	20.05.2019	100%
		Холодильник	1	2007	25.06.2007	100%
		Стеллаж	3	2010	18.02.2010	100%
		Холодильник	1	2012	17.09.2013	100%
			1	2020	10.08.2020	100%
2	Сырой цех	Раковина 2-х секционная	1	2008	15.03.2008	100%
		Весы « CAS-10 кг»	1	2010	03.12.2010	100%
		Электрическая мясорубка	1	2015	18.06.2015	100%
		Металлический стол	1	2012	29.12.2012	100%
		Электрическая мясорубка	1	2012	20.11.2012	100%
		Весы	1	2015	15.02.2015	100%
		Раковина	3	2006	11.07.2006	100%



3	Горячий цех	Металлический стол	1	2012	29.12.2012	100%
		Шкаф (для суточной нормы)	1	2008	08.04.2008	100%
		Кондитерский стол	1	2013	08.11.2013	100%
		Раковина 2-х секционная	1	2012	29.12.2012	100%
		Холодильник Саратов	1	2016	15.12.2016	100%
		Сплин система	1	2018	17.09.2018	100%
		Духовой шкаф	1	2023	15.11.2023	15,00%
	Горячий цех	Электрическая плита	1	2015	31.12.2015	100%
		Стол металлический	1	2018	18.10..2018	100%
		Ёмкость для воды	1	2008	17.08.2028	100%
		Металлический стол	2	2010	21.11.2010	100%
		Вытяжка	1	2015	15.01.2015	100%
		Ванная 2-х секционная	1	2010	02.05..2010	100%
		Весы ВЕС-Т (контрольные весы)	1	2005	10.04.2005	100%

### 6.3. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Склад продуктов	4,7 м2, согласно плана-схемы (приложение №2)
2	Сырой цех	10,7 м2, согласно плана-схемы(приложение №1)
3	Горячий цех	16,6 м2, согласно плана-схемы(приложение №1)

### 7. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Наличие мед.к.
1	Шеф-повар	1	100%	Средне-специальное	IV разряд	имеется
2	Подсобный рабочий	0,5	100%	Средне-специальное	I разряд	имеется

### 8. Форма организации питания воспитанников

Предварительное накрытие столов в группах.

### 9. Наличие нормативно-правовой, технической документации.

№	Наименование	Имеется/не имеется, полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов

1	Перспективное 10-дневное меню	Имеется, № 253 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 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
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 скоропортящийся 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, № 128 от 04.08.2023 г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания» Имеется, №131 от 04.08.2023 г. «О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год» Имеется, № 128 от 04.08.2023 г г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания» №132 от 04.08.2023г «Об утверждении графика питания в ДОУ на 2022-2023 учебный год» № 130 от 04.08.2023 «О назначении ответственного за снятие и хранение суточной проб на 2023-2024 учебный год» № 128 от 04.08.2023 г. «Об организации питания в ДОУ, об утверждении Плана мероприятий по контролю за организацией питания»

<b>9</b>	Положение об организации питания	Имеется, №91 от 31.05.2022 «Об утверждении положений»
<b>10</b>	Положение о бракеражной комиссии	Имеется, № 91 от 31.05.2022 г. «Об утверждении положения»
<b>11</b>	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	Имеется, №149 от 29.09.2023г « Об утверждении актов готовности ДОУ, актов испытания физкультурного и игрового оборудования на участках и в помещении к началу 2023-2024 учебного года»»
<b>11</b>	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»
<b>12</b>	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	Имеется № 6 от 12.01.2021г «Об итогах проведения ОСТК, о создании добровольной пожарной дружине»
<b>13</b>	Оформленные стенды по пропаганде принципов здорового питания.	Имеются