

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 № *9* от *11.01.2024*

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

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
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;
- агент по снабжению – Огальцова Наталья Вячеславовна;
- шеф-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 | II младшая группа | 1 | 18 | 3 |
| 3 | Средняя группа | 1 | 14 | 1 |
| 4 | Старшая группа | 1 | 13 | 5 |
| 5 | Подготовительная группа | 1 | 20 | 2 |
| Итого | | 5 | 76 | 15 |

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, тушеные овощи.

| № | Контингент по группам | Численность, | Охвачено горячим |
|---|-----------------------|--------------|------------------|
|---|-----------------------|--------------|------------------|

| | обучающихся | чел. | 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 | 18 | 18 | 100% |
| | В т. ч. воспитанников льготных категорий | 3 | 3 | 100% |
| 3 | Воспитанники средней группы | 14 | 14 | 100% |
| | В т. ч. воспитанников льготных категорий | 1 | 1 | 100% |
| 4 | Воспитанники старшей группы | 13 | 13 | 100% |
| | В т. ч. воспитанников льготных категорий | 5 | 5 | 100% |
| 5 | Воспитанники подготовительной группы | 20 | 20 | 100% |
| | в т. ч. воспитанников льготных категорий | 2 | 2 | 100% |

4. Инженерное обеспечение пищеблока

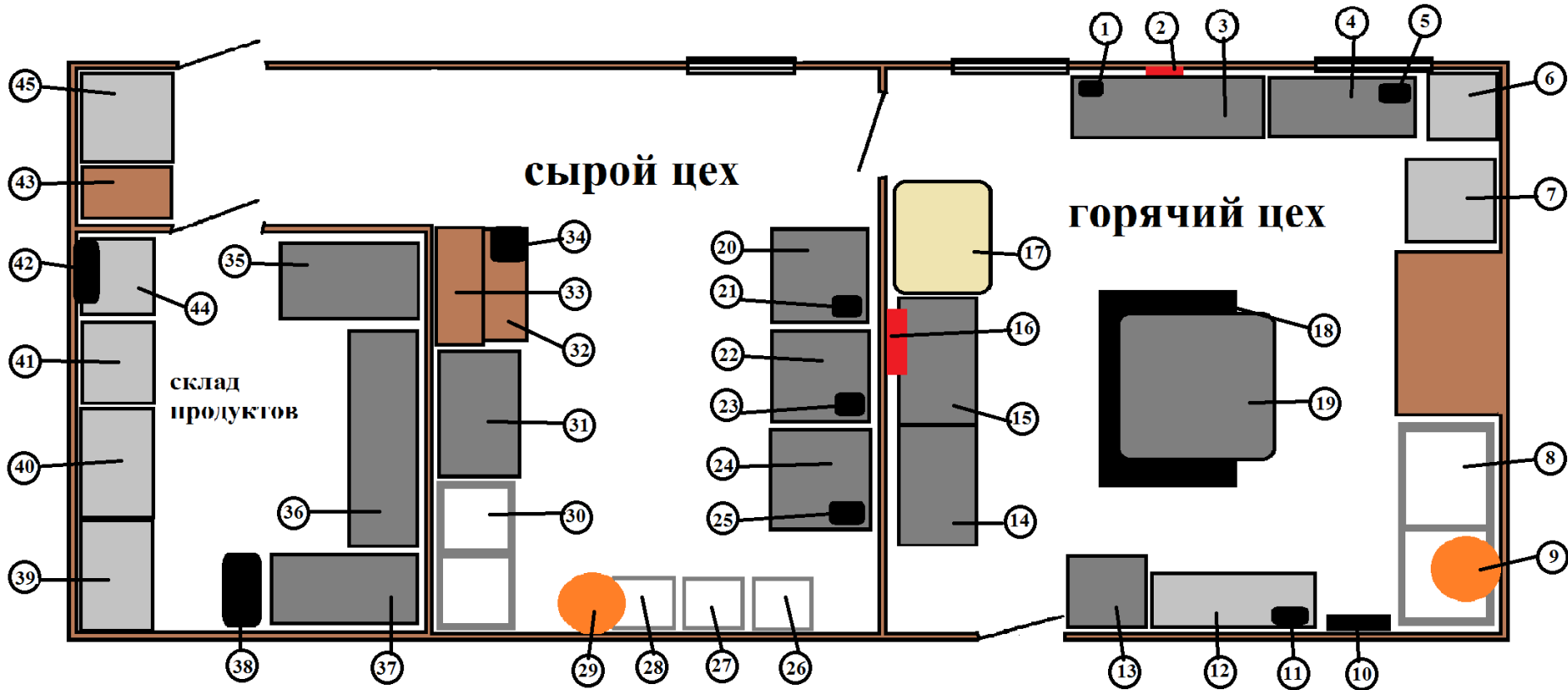
| | | |
|---|--|---|
| 1 | Водоснабжение - централизованное - от сетей населенного пункта; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие. | Централизованное Питьевая вода привозная бутилированная |
| 2 | Горячее водоснабжение (указать источник) | 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 протирочная 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 «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 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 2011 | 31.12.2008 08.02.2011 | 100% 100% |
| | | Шкаф среднетемпературный V=500л. | 2 | 2021 2021 | 23.07.2021 23.07.2021 | 100% 100% |
| | | Стеллаж | 3 | 2010 | 15.11.2010 | 100% |
| | | Холодильник Vistel(суточной нормы) | 1 | 2012 | 17.09.2013 | 100% |
| | | Шкаф хозяйственный | 1 | 2020 | 10.08.2020 | 100% |
| 2 | Сырой цех | 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 М ² |
|---|----------------------------|--|
| | | 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 | Шеф-повар | 1 | 100% | Средне-специальное | IV разряд | имеется |
| 2 | Повар | 0,5 | 100% | Средне-специальное | IV 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» |

| | | |
|-----------|---|--|
| 9 | Положение об организации питания | Имеется, №91 от 31.05.2022 «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 29.09.2023г « Об утверждении актов готовности ДОУ, актов испытания физкультурного и игрового оборудования на участках и в помещении к началу 2023-2024 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 |