

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №5»  
Энгельского муниципального района Саратовской области



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МДОУ «Детский сад №5»  
/Е.В.Кутовая  
приказ № 24 от «28» февраля 2022 г.

## ПАСПОРТ

пищеблока МДОУ «Детский сад №5»

Адрес: г. Энгельс ул. Тельмана, д.150/7

телефон:88453 74-04-99  
эл почта:engelsdou5@mail.ru

# 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, план-схема столовой**
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 : Кутовая Елена Владимировна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) старшая медицинская сестра Коротина Е.И.

Численность педагогического коллектива: 11 человек

Количество групп по уровням образования: 4

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Младшая разновозрастная	1	29	1
2	средняя	1	28	
3	старшая	1	27	
4	Подготовительная к школе	1	26	
Итого		4	110	1

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват трехразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Младшая разновозрастная	29	29	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	1	1	9
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	91
2	средняя	28	28	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	28	28	100
3	старшая	27	27	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	0	0	0
4	Подготовительная к школе группа	26	26	100
	в т.ч. за родительскую плату	26	26	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	110	110	100
	в том числе льготных категорий	1	1	9

### 3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад №5»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Энгельс, ул. Тельмана д.150/7
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Кутовая Елена Владимировна
Контактные данные: тел. / эл. почта	88453 74-04-99 engelsdou5@mail.ru

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

Вид транспорта	специализированный
Принадлежность транспорта	поставщика
Условия использования транспорта	по назначению

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

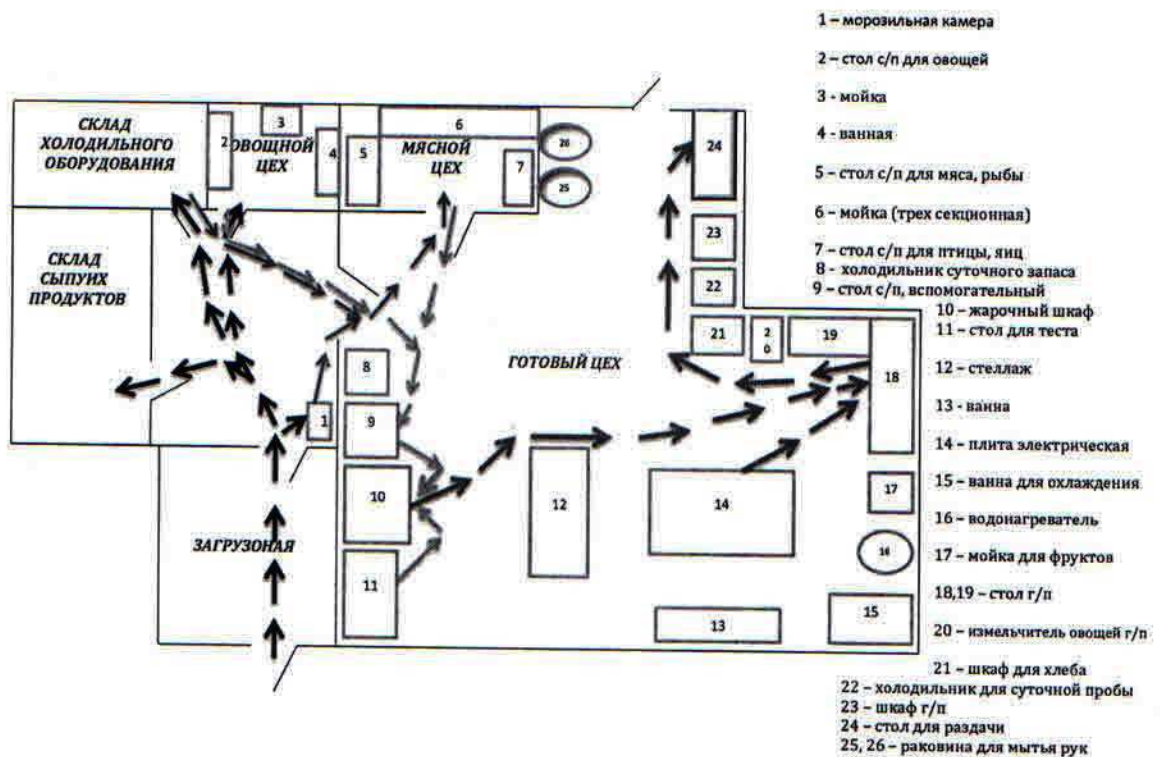
Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

##### План-схема расположения помещений

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

##### План-схема расположения помещений



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	4,6м <sup>2</sup>
2	Производственные помещения	42,4м <sup>2</sup>
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	3,7м <sup>2</sup>
2.2	Мясо-рыбный цех, помещение для обработки яиц	4,5м <sup>2</sup>
2.3	Готовый цех с поточным производством	34,2 м <sup>2</sup>

### 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
1.	Готовый цех	шкаф жарочный 2 х секционный ШЖЭ-2	1	2011	01.06.2012
2.	Склад холодильного оборудования	шкаф среднетемпературный САРБОНА - Р -700	1	2011	01.06.2012
3.	Склад холодильного оборудования	шкаф среднетемпературный САРБОНА - Р -700	1	2011	01.06.2012
4.	Склад холодильного оборудования	шкаф среднетемпературный САРБОНА - Р -700	1	2011	01.06.2012
5.	Готовый цех	измельчитель овощей "ГАММА-5А"	1	2011	01.06.2012
6.	Готовый цех	плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП-6П	1	2011	01.06.2012
7.	Готовый цех	холодильник с морозильником САРАТОВ -452	1	2011	01.06.2012
8.	Мясной цех	ванна моечная 3-х секционная ВМП-6-3-5 РЧ	1	2011	01.06.2012
9.	Загрузочная	весы ВСП-150/20-5С 1	1	2011	01.06.2012
10.	Готовый цех	весы электронные 5 кг	1	2011	01.06.2012
11.	Готовый цех	весы электронные 5 кг	1	2011	01.06.2012
12.	Загрузочная	морозильная камера "Саратов"	1	2012	24.05.2013
13.	Загрузочная	весы электронные 10-ти	1	2012	24.05.2013

		кг			
14.	Готовый цех	мясорубка	1	2013	07.08.2014
15.	Мясной цех	Мясорубка настольная МИМ-300М	1	2015	23.12.2016
16.	Готовый цех	Холодильник	1	2011	01.06.2012
17.	Мясной цех	мясорубка БЕЛВАР КЭМ-П2У-201-03	1	2011	01.06.2012
18.	Готовый цех	шкаф	1	2011	01.06.2012
19.	Мясной цех	стол производственный островной СПРО - 6-1	1	2011	01.06.2012
20.	Готовый цех	стол производственный островной СПРО - 6-1	1	2011	01.06.2012
21.	Готовый цех	стол производственный островной СПРО - 6-1	1	2011	01.06.2012
22.	Готовый цех	стол производственный СПРО -6-5	1	2011	01.06.2012
23.	Овощной цех	стол производственный СПРО -6-5	1	2011	01.06.2012
24.	Готовый цех	стол кондитерский ВК-3/1500/700Д	1	2011	01.06.2012
25.	Мясной цех	стол островной с полкой СПРО-6-3	1	2011	01.06.2012
26.	Готовый цех	стеллаж СК-5-4	1	2011	01.06.2012
27.	Склад сыпучих продуктов	стеллаж СК-1-4	1	2011	01.06.2012
28.	Склад сыпучих продуктов	стеллаж 400*1000*1000	1	2011	01.06.2012
29.	Готовый цех	стол	1	2011	01.06.2012
30.	Загрузочная	стойка-шкаф ЛЕ-21-80	1	2011	01.06.2012
31.	Готовый цех	холодильник бытовой БИРЮСА 542КЛ	1	2011	01.06.2012
32.	Овощной цех	электро-шинковка	1	2011	01.06.2012
33.	Готовый цех	сковорода чугунная	1	2011	01.06.2012
34.	Готовый цех	кастрюля 30 л нерж	4	2011	01.06.2012
35.	Готовый цех	кастрюля 14 л нерж	4	2011	01.06.2012
36.	Склад сыпучих продуктов	контейнер для овощей	1	2011	01.06.2012
37.	Мясной цех	ванна моечная 3-х секционная ВМП	1	2011	01.06.2012
38.	Загрузочная	подтоварник	1	2011	01.06.2012
39.	Склад сыпучих продуктов	гигрометр 1 ВИТ-1	1	2011	01.06.2012
40.	Склад сыпучих продуктов	гигрометр 2 ВИТ-2	1	2011	01.06.2012

41.	Готовый цех	огнетушитель углекислотный ОУ-2	1	2011	01.06.2012
42.	Готовый цех	табурет м/к	1	2011	01.06.2012
43.	Готовый цех	поднос нержавейка	4	2011	01.06.2012
44.	Готовый цех	Стенд информационный	1	2011	01.06.2012
45.	Готовый цех	Ванна	1	2011	01.06.2012
46.	Готовый цех	Ведро	7	2011	01.06.2012
47.	Готовый цех	Веселка берёзовая	3	2011	01.06.2012
48.	Готовый цех	Доска разделочная	14	2011	01.06.2012
49.	Готовый цех	Дуршлаг	2	2011	01.06.2012
50.	Готовый цех	Кастрюли	16	2011	01.06.2012
51.	Готовый цех	Коврик диэлектрический	3	2011	01.06.2012
52.	Готовый цех	Ложка для спагетти, соусная	4	2011	01.06.2012
53.	Готовый цех	Лопатка	2	2011	01.06.2012
54.	Готовый цех	Набор ложек столовых	1	2011	01.06.2012
55.	Готовый цех	Нож	15	2011	01.06.2012
56.	Готовый цех	Половник	2	2011	01.06.2012
57.	Готовый цех	Салатник	4	2011	01.06.2012
58.	Готовый цех	Скалка	2	2011	01.06.2012
59.	Готовый цех	Сковорода	2	2011	01.06.2012
60.	Готовый цех	Совок для сыпучих	7	2011	01.06.2012
61.	Готовый цех	Газы	8	2011	01.06.2012
62.	Готовый цех	Терка	2	2011	01.06.2012
63.	Готовый цех	Фильтр сетевой	2	2011	01.06.2012
64.	Готовый цех	Часы	1	2011	01.06.2012
65.	Загрузочная	Швабра	2	2011	01.06.2012
66.	Загрузочная	Шумовка	1	2011	01.06.2012
67.	Загрузочная	Стол детский	1	2011	01.06.2012

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	шкаф жарочный 2х секционный	Выпечка	ШЖЭ-2	2011	10	Ежегодно
2	шкаф среднетемпературный	Хранение скоропортящихся продуктов	САРБО НА - Р -700	2011	10	Ежегодно
3	шкаф среднетемпературный	Хранение скоропортящихся продуктов	САРБО НА - Р -700	2011	10	Ежегодно
4	шкаф среднетемпературный	Хранение скоропортящихся продуктов	САРБО НА - Р -700	2011	10	Ежегодно
5	измельчитель овощей	Приготовление салатов, порирование вторых блюд	"ГАМ МА-5А"	2011	10	Ежегодно
6	плита электрическая 6-ти конфорочная	Тепловая обработка, приготовление блюд	ЭП-6П	2011	10	Ежегодно
7	холодильник с морозильником	Хранение суточных проб	САРАТОВ - 452	2011	10	Ежегодно
8	весы	Взвешивание	ВСП-150/20-5С 1			Ежегодно
9	весы электронные 5 кг	Взвешивание		1	2011	Ежегодно
10	весы электронные 5 кг	Взвешивание		1	2011	Ежегодно
11	морозильная камера "Саратов"	Хранение пищевых продуктов		1	2012	Ежегодно
12	весы электронные 10-ти кг	Взвешивание		1	2012	Ежегодно
13	мясорубка	Переработка, измельчение		1	2013	Ежегодно
14	Мясорубка настольная	Переработка, измельчение	МИМ-300М	1	2015	Ежегодно
15	Холодильник			1	2011	Ежегодно
16	мясорубка	Переработка, измельчение	БЕЛВА Р КЭМ-П2У-201-03	1	2011	Ежегодно
17	холодильник бытовой		БИРЮС А542КЛ	1	2011	Ежегодно



## 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	нет	нет	нет	нет	Рылцова Г.В. Легкодух И.А.	В наличии
2	Механическое	нет	нет	нет	нет	нет	нет
3	Холодильное	нет	нет	нет	нет	нет	В наличии
4	Весозмерительное	В наличии	да	нет	нет	Заведующий хозяйством Кириллова Н.А.	В наличии

## 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М <sup>2</sup>			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	Столовая отсутствует	Столовая отсутствует	Столовая отсутствует	Столовая отсутствует	Столовая отсутствует

## 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Бытовые помещения отсутствуют	Бытовые помещения отсутствуют

## 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	повар	1,0	100%	Астраханский технологический техникум Роспотребсоюза	4	31	В наличии
2	повар	1,0	100%	Торгово-кулинарное училище ГУТ МО СССР	5	39	В наличии

3	подсобный рабочий	1,0	100%	-----	-----	-----	В наличии
---	-------------------	-----	------	-------	-------	-------	-----------

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 10-дневное 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
- 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