

ПАСПОРТ
пищеблока МДОАУ детский сад с. Наумовка,
адрес месторасположения
Стерлитамакский район, с. Наумовка ул.Ленина,д.67
Телефон 8 (3473) 27-45-35, эл почта: dou.naumovka@gmail.com
Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 1. Перечень помещений и их площадь
 - 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):

Руководитель ОО Табулдина Зайтуна Равильевна

Ответственный за питание воспитанников Жирнова Ирина Николаевна

Численность педагогического коллектива -13 чел.

Количество групп по уровням образования -5

Количество посадочных мест – в каждой группе по-30 человек.

Площадь групповой-50 кв.м

№ п/п	Группы	Количес тво групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	Подготовительная группа «Улыбка»	1	30	2
2	Старшая группа «Мишки»	1	25	2
3	Средняя группа «Радуга»	1	24	1
4	Вторая группа раннего возраста «Теремок»	1	22	0
5	Младшая группа «Ромашка»	1	25	0

II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам

1. Охват четырехразовым горячим питанием воспитанников по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
1	2	3	4	5
1.1	Общее количество воспитанников всех возрастных групп – всего,	126	126	100
	в том числе льготных категорий	5	5	100
	в том числе за родительскую плату	121	121	100

III. Тип пищеблока

(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	п.Чишмы, ул. Новостроителей дом.2

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Черевков Виталий Владимирович, руководитель филиала в Стерлитамакском районе
Контактные данные: тел. / эл. почта	89374777447, tsspstr@mail.ru
Дата заключения контракта	01.01.2024
Длительность контракта	31.12.2024

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	центральное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

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

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

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

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфетраздаточная
1.1	Складские помещения	—	10,9	—
1.2	Производственные помещения:	—	41.9	—
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	—	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	—	—	—
1.2.4	доготовочный цех	—	—	—
1.2.5	горячий цех	—	—	—
1.2.6	холодный цех	—	—	—
1.2.7	мучной цех	—	—	—
1.2.8	раздаточная	—	—	—
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	—	—	—
1.2.10	помещение для обработки яиц	—	—	—
1.2.11	моечная кухонной посуды	—	—	—

1.2.12	моечная столовой посуды	—	—	—
1.2.13	моечная и кладовая тары	—	—	—
1.2.14	производственное помещение буфетараздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	8,2	—

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/ п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество	Дата выпуска	Дата начала эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Производственное помещение	Холодильник INDESIT TIA160	1	2014	2014	20
2		Морозильник ларь БИРЮСА	1	2014	2014	20
3		Холодильник двухкамерный POZIS RK-101	1	2017	2017	10
4		Электрический водонагреватель	1	2016	2016	20
5		Морозильный ларь СНЕЖ	1	2018	2018	30

6		Электрическая плита конф. ЭП-6ЖШ	1	2014	2014	40
7		Электрическая плита 3х1 камфорочная	1	1995	1995	60
8		Электромясорубка АКЦИОН М 31.02	1	2013	2013	30
9		Электромясорубка	1	1995	1995	80
10		Весы электронные настольные SW-I0	1	2011	2011	30
11		Весы электронные «Электроник»	1	2017	2017	40
12		Холодильник Полюс	1	2010	2010	40
13		Жарочный шкаф	1	2016	2016	5

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Произво дительност ь	Дата изготовле ния	Сроки службы	Срок профилак тического осмотра

1	Тепловое	электроплита для приготовления пищи жарочный шкаф	6 камфорок		2014	10	2020
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник, морозильник для хранения пищи	INDESIT Снеж		2014 2017	9 6	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы для взвешивания продуктов настольные.	S W-I0		2020	4	

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведен ие метролог ических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О.ответ. за состояние оборудования	график санитарной обработки
1	Тепловое	-	-	-	-	Акбашева А.А.	имеется
2	Механическое	-	-	-	-	Акбашева А.А.	имеется
3	Холодильное	-	-	-	-	Акбашева А.А.	имеется
4	Весомизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Акбашева А.А.	имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)
----------	------------------------------	--

		количество единиц оборудования (ед.)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадоч- ных мест в обеденном зале (ед.)
-	-	-	-	-	-

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Продуктовый склад	10,9	-

X. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование	Характеристика персонала столовой
---	--------------	-----------------------------------

п/п	должностей	Кол. ставок	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-					
2	Технолог	-					
3	Повар	2	100	Специальное	5	25	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	100				имеется

ХІ. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1.Основное организованное меню для детей 3-7 лет,специализированное меню для детей,нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличиитаких детей);
- 2.ежедневное меню;
- 3.меню-раскладка;
- 4.технологические карты (ТК)
- 5.тенико-технологическиекарты (ТТК) при включении в рацион питанияновой кулинарной продукцииис пониженным содержанием солии сахара;
- 6.Накопительная ведомость;
- 7.график приема пищи;
- 8.гигиенический журнал (сотрудники);
- 9.журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10.журнал учета температуры и влажностив складских помещениях;
- 11.журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12.журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13.ведомость контроля за рационом питания;
- 14.приказ о составе бракеражной комиссии ;
- 15.акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 16.программа по совершенствованию систмы организациипитания обучающихся;
- 17.положение об организации питания обучающихся;
- 18.положение о бракеражной комиссии;
- 19.приказ об организации питания;
- 20.должностные инструкции персонала пищеблока;
- 21.программа производственного контроля,основанная на принципах ХАССП;
- 22.Требования к информации по питанию,размещаемой на сайте ДООУ;
- 23.наличие оформленных стендов по прапоганде принципов здорового питания.

Заведующий МДОАУ детский сад с.Наумовка _____ Табулдина З.Р.

