

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ак каен» с. Душанбеково муниципального района Кигинский район Республики Башкортостан

адрес место расположения: 452509, Республика Башкортостан, Кигинский район, с. Душанбеково, ул.Советская, 33

телефон: (834748)3-23-49, эл. почта: ds_akkaen@mail.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам:
 - II. Тип пищеблока
 - III. Форма организации питания
 - Инженерное обеспечение пищеблока
 - IV. 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 образовательной организации **Хафизова Луиза Мазгаровна**
 Ответственный за питание обучающихся **Низамова Альмира Владиковна**
 Численность педагогического коллектива, чел. **1**
 Количество по уровням образования **6**
 Количество посадочных мест **35**

№ n/n	Группа	Количество групп	Численность воспитанников, чел	
			всего	в том числе льготной категории
1		1	15	ММС – 0 ОВЗ – 0 СВО - 1
	Итого	1	15	ММС – 0 ОВЗ – 0 СВО - 1

**II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников
по возрастным группам**

**1 Охват горячим питанием воспитанников
по возрастным группам**

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
i	2	3	4	5
1.1	всего, воспитанников	15	15	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100
Итого	всего, воспитанников	15	15	100
	в том числе воспитанников льготных категорий	1	1	100

**Тип пищеблока
столовая на сырье**

III. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Ариада»
Адрес местонахождения поставщика	452500, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Солнечная, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Зайнуллина Г.Р.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-905-001-81-81

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ООО «Союз»
Адрес местонахождения поставщика	452500,РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Рослова, д.1
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Низамутдинова А.Г.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-373-71-12

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Миннихметов М.А.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Айская, д.45
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Миннихметов М.А.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-906-106-85-73

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Глава КФХ Шакиров Д.Ш.
Адрес местонахождения поставщика	452506, РБ, Кигинский район, д. Кургашево, ул. Салавата Юлаева, 28
Фамилия, имя отчество руководителя, поставщика	Шакиров Д.Ш.
Контактные данные: тел./эл. почта	8-961-367-64-60

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ИП Кужин Р.Г.
Адрес местонахождения поставщика	452500, РБ, Кигинский район, с. Верхние Киги, ул. Техническая, 6

Фамилия, имя отчество руководителя, Поставщика	Кужин Р.Г.
Контактные данные: тел./эл. Почта	8-962-544-94-93

Форма предоставления питания	Самостоятельно
Поставщик	ГАУ РБ «Молочная кухня»

Адрес местонахождения поставщика	450000, РБ, г. Уфа, ул, Зорге, д. 9/3
Фамилия, имя отчество руководителя, Поставщика	Галанов К.А.
Контактные данные: тел./эл. Почта	8-987-600-08-28

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Центральная
Горячее водоснабжение	Водонагреватель,
Отопление	Собственная котельная
Водоотведение	Локальные сооружения
Вентиляция помещений	Комбинированная

VI. Проектная мощность

(план – схема расположения помещений) пищеблока

V. 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
1.1	Складские помещения	16,6
1.2	Производственные помещения:	
1.2.1	Зона первичной обработки овощей	11,8
1.2.2	Зона вторичной обработки овощей	11,8
1.2.3	Мясо – рыбная зона	13,7
1.2.4	Зона холодного цеха	10,0
1.2.5	Зона горячего цеха	15,2
1.2.6	Зона моечной кухонной посуды	6,8

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		Наименование оборудования	Количество оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования (%)
1	Складские помещения	Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100
		Холодильник «Бирюса»	1	2016г.	2016г.	80
		Эл. весы « Фиеста »	1	2020г.	2020	-
2	Зона первичной обработки овощей	Водонагреватель «Thermex»	1	2022г.	2022г.	20
		Ванна моечная-1-хсекц.	1	2022г.	2022г.	20
		Стол производ 600*600*860	2	2022г.	2022г.	20
		Раковина для мытья рук	1	2022г.	2022г.	20
3	Зона вторичной обработки овощей	Ванна моечная 1-секц.	1	2022г.	2022г.	20
		Стол неж. производ 600*600*860	2	2022г.	2022г.	20
		Эл. весы « Фиеста »	1	2022г.	2022г.	-
4	Мясо – рыбная зона	Ванна моечная 1 секц.	3	2022г.	2022г.	20
		Стол производ.600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
		Электромясорубка «Лепсе»	1	2016г.	2016г.	80
		Эл. весы «Фиеста»	1	2022г.	2022г.	-
5	Зона холодного цеха	Ванна моечная 1 секц.	1	2022г.	2022г.	20
		Стол неж. производ. 600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
6	Зона горячего цеха	Стол производ. 1000*600*860	1	2021г.	2021г.	30
		Раковина для мытья рук	1	2013г.	2013г.	100
		Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ	1	2012г.	2012г.	100
7	Место для резки хлеба	Стол производств. 1000*600*860	1	2019г.	2019г.	50

8	Зона моечной кухонной и столовой посуды	Ванна моечная 2-секц	1	2024г.	2024г.	-
		Стеллаж кухонный СПЛН	1	2021г.	2021г.	30
		Стол неж. производ. 600*600*860	1	2022г.	2022г.	20
		Водонагреватель «Thermex»	1	2022г.	2022г.	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Назначение	Дата изготовления	срок службы	Срок профилактического осмотра
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ	для приготовления горячих блюд	2012г.	10л.	1 раз в квартал
2	Механическое Электромясорубка «Лепсе» Водонагреватель «Thermex» Водонагреватель «Thermex»	для обработки продуктов питания и продовольственного сырья	2016г. 2022г. 2022г.	10л.	1 раз в квартал
3	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Бирюса»	для хранения: - замороженного продовольственного сырья; - скоропортящихся продуктов питания	2012г. 2016г.	10л.	1 раз в месяц
4	Вес измерительное оборудование Эл. весы «Фиеста» Эл. весы « Фиеста» Эл. весы «Фиеста»	для взвешивания продовольственного сырья и продуктов питания	2020г. 2022г. 2022г.	10л	1 раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п / п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмот р	наличие договора на проведение метрологичес ких работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ	№ 15 от 09 января 2024г.	-	-	2028 г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно
2	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Бирюса»	№ 15 от 09января 2024г.	-	-	2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно
3	Механическое Электромясорубка «Лепсе» Водонагреватель «Thermex» Водонагреватель «Thermex»	№ 15 от 09января 2024г.	-	—	2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневное
4	Весомизмерительное оборудование Эл. весы «Фиеста» Эл. весы « Фиеста» Эл. весы «Фиеста»	№ 15 от 09января 2024г.	-	-	2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно

VI. 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 посадочных мест в обеденном зале (ед)
1	Стол обеденный	8	2013г.	100	35
2	Стулья	45	2013г.	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала	2,6	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
2	Повар	1	100%	среднее	6	18	есть

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

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

Перечень нормативных и технологических документов

1. основное организованное меню для детей 1,5-3 лет, от 3--х лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
2. ежедневное меню;
3. меню-раскладка;
4. технологические карты (ТК);
5. накопительная ведомость;
6. график приема пищи;
7. гигиенический журнал (сотрудники);
8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
12. ведомость контроля за рационом питания;
13. приказ о составе бракеражной комиссии;
14. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
15. программа по совершенствованию системы организации питания воспитанников;
16. положение об организации питания воспитанников;
17. положение о бракеражной комиссии;
18. приказ об организации питания;
19. должностные инструкции персонала пищеблока;
20. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП:
21. требования к информации по питанию, размещаемой на сайте дошкольного учреждения;
22. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Заведующий
образовательной



Хафизова Л.М.

__Хафизова Л.М.