

ПАСПОРТ

пищеблока МДОАУ детский сад с. Загородный,

адрес месторасположения
Стерлитамакский район, с. Загородный, ул. Садовая, д. 15

Телефон 8 (3473) 267332, эл почта: zagorod2010@mail.ru

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 образовательной организации Тукаева Лилия Юнировна
Ответственный за питание воспитанников Наумова Аделия Рашитовна
Численность педагогического коллектива 31 чел.
Количество групп по уровням образования 8
Количество посадочных мест 220 чел.
Площадь обеденного зала 387,4

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной

				категории
1	Подготовительная группа №1	1	29	3
2	Старшая группа №2	1	33	3
3	Средняя группа №3	1	28	1
4	Средняя группа №4	1	28	3
5	Вторая группа раннего возраста №5	1	22	1
6	Младшая группа №6	1	22	1
7	Старшая группа №7	1	27	1
8	Подготовительная группа №8	1	31	5

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,	220	220	100
	в том числе льготных категорий	18	18	7
	в том числе за родительскую плату	202	202	91

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	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	—	12,9	—
1.2	Производственные помещения:	—	35,5	—
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	догоотовочный 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 буфета- раздаточной	—	—	—
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	—
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	—	8,5	—

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	Производствен- ное помещение	Холодильник INDESIT TIA160	1	2014	2014	20
2		Морозильник POZIS FV-115	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 4 конф. ЭП-6ЖШ	1	2014	2014	40
7		Электромясорубка АКСИОН М 31.02	1	2013	2013	30
8		Весы электронные настольные SW-II	1	2011	2011	30
9		Морозильная камера Атлант	1	2012	2012	40
10		Холодильник Бирюса	1	2010	2010	40
11		Протирочная машинка	1	2017	2017	20
12		Духовой шкаф	1	2019	2019	20
13		Жарочный шкаф	1	2022	2023	5

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилакти- ческого осмотра
1	Тепловое	электроплита для пригото- вления пищи духовой шкаф жарочный шкаф	6 камфор		2014	10	2020
2	Механическое						
3	Холодильное	Холодильник, морозильник для хранения пищи	INDESIT Снеж		2014 2017	9 6	
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы для взвешивания продуктов настольные. Весы напольны	S W-II		2020	4	

--	--	--	--	--	--	--	--

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	-	-	2024	-	Усманова	имеется
2	Механическое	-	-	-	-	Усманова	имеется
3	Холодильное	-	-	-	-	Усманова	имеется
4	Весомизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Усманова	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

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения
---	----------------------------	--------------------------

п/п		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Продуктовый склад	12,9	-

Х. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-					
2	Технолог	-					
3	Повар	2	100	Специале			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 наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в 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 системы организация питания 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 школы;
- 23) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Заведующий
МДОАУ детский сад с. Загородный
(организатора питания)



(подпись)

Тукаева Л.Ю.
(расшифровка подписи)