

## Паспорт

пищеблока муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад «Кояшкай» с.Куянтаево  
(наименование образовательной организации)

адрес местоположения: РБ, Баймакский район, с.Куянтаево, ул. Лабораторная, 2  
телефон 8(34751)4-23-46, эл почта: ds.kuyantaevo@mail.ru

### Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
  1. Охват 4-х разовым горячим питанием обучающихся по по возрастным группам
3. Тип пищеблока
4. Форма организации питания
5. Инженерное обеспечение пищеблока
  6. Проектная мощность пищеблока. Экспликация (план-схема) помещений пищеблока
  7. 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
  8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
  9. Характеристика бытовых помещений
  10. Штатное расписание работников пищеблока
- Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
11. Перечень нормативно-правовой, технической документации

**Общие сведения об образовательной организации  
(указываются следующая информация)**

Руководитель общеобразовательной организации: Исянова Нажия Юсуповна  
 Ответственный за питания обучающихся: Штромаер Римма Расимовна  
 Численность педагогического коллектива: 3 чел  
 Количество посадочных мест 34

| №<br>п/<br>п | Группа  | Кол-во<br>групп | Численность обучающихся, чел |                                |
|--------------|---------|-----------------|------------------------------|--------------------------------|
|              |         |                 | Всего                        | В том числе льготные категории |
| 1.           | Младшая | 1               | 15                           | 1                              |
| 2.           | Старшая | 1               | 19                           | 4                              |

**2.Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам**

**1. Охват 4-х разовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам по возрастным группам**

| №<br>п/п | Контингент по группам обучающихся  | Численность чел | Охвачено горячим питанием |                        |
|----------|------------------------------------|-----------------|---------------------------|------------------------|
|          |                                    |                 | Количество, чел.          | % от числа обучающихся |
| 1.       | Воспитанники до 3-х лет            | 9               | 9                         | 100                    |
|          | в т.ч. учащихся льготных категорий | 1               | 1                         | 100                    |
| 2.       | Воспитанники с 3 до 7 лет          | 24              | 24                        |                        |
|          | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 3               | 3                         | 100                    |
|          | в т.ч. за родительскую плату       | 21              | 21                        | 100                    |

**3.Тип пищеблока  
(столовая на сырье, буфет – раздаточная)**

**4.Форма организации питания**

| Форма предоставления питания      | самостоятельно           |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Поставщик                         | ИП Огнева Г.В.           |
| Адрес местонахождения поставщика  | Г. Баймак                |
| Фамилия, имя, отчество поставщика | Огнева Галина Викторовна |
| Контактные данные, тел. Эл. почта | <b>89373410080</b>       |
| Дата заключения контракта         | 11 января 2024 год       |
| Длительность контракта            | 1 год                    |

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| Водоснабжение         | Центральное           |
| Горячее водоснабжение | Водонагреватель       |
| Отопление             | Собственная котельная |
| Водоотведение         | собственная           |
| Вентиляция помещений  | естественная          |

**Проектная мощность (план- схема расположения помещений) пищеблока  
6.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                             | 3,6                           | -                                      | 6,10              |
| 1.2    | Производственные помещения                      | 30,5                          | -                                      | 3,2               |
| 1.2.1  | Овощной цех (первичной обработки овощей)        | 2,10                          | -                                      | -                 |
| 1.2.2  | Овощной цех (вторичной обработки овощей)        | -                             | -                                      | -                 |
| 1.2.3  | Мясо-рыбный цех                                 | 2,3                           | -                                      | -                 |
| 1.2.4  | Доготовочный цех                                | -                             | -                                      | -                 |
| 1.2.5  | Горячий цех                                     | 2,2                           | -                                      | -                 |
| 1.2.6  | Холодный цех                                    | -                             | -                                      | -                 |
| 1.2.7  | Мучной цех                                      | -                             | -                                      | -                 |
| 1.2.8  | раздаточная                                     | 2,2                           | -                                      | 2,2               |
| 1.2.9  | Помещение (или место) для резки хлеба           | 1,1                           | -                                      | -                 |
| 1.2.10 | Помещение для обработки яиц                     | -                             | -                                      | -                 |
| 1.2.11 | Моечная кухонной посуды                         | 2,1                           | -                                      | -                 |
| 1.2.12 | Моечная столовой посуды                         | 2,2                           | -                                      | -                 |
| 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)              | -                             | -                                      | -                 |

## 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

| № п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования |                                     |                  |                              |                                   |
|-------|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
|       |                                | Наименование оборудования   | Количество единиц оборудования (ед) | Дата его выпуска | Дата начала его эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
| 1     | Мясной цех                     | мясорубка                   | 1                                   | 2019             | 2020                         | 50                                |
|       |                                | морозильник                 | 1                                   | 2014             | 2017                         | 50                                |

## 2. дополнительные характеристики технологического оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика технологического оборудования |         |                    |                   |                    |                                 |
|-------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|--------------------|-------------------|--------------------|---------------------------------|
|       |                                            | назначение                                   | Марка   | Производительность | Дата изготовления | Срок службы (годы) | Сроки профилактического осмотра |
| 1     | тепловое                                   | электроплита                                 | ЭПУ     | 100                | 2010              | 14                 | 1 год                           |
| 2     | механическое                               |                                              |         |                    |                   |                    |                                 |
| 3     | холодильное                                | холодильник                                  | Индезит | 100                | 2013              | 11                 | 1 год                           |
| 4     | Весомеизмерительное оборудование           | весы                                         |         | 100                | 2020              | 4                  | 1 год                           |

## 3. дополнительные характеристики обслуживания оборудования

| № п/п | Наименование технологического оборудования | Наличие договора на техосмотр | Наличие договора на проведение метрологических работ | Проведение ремонта | План приобретения нового и замена старого оборудования | ФИО Ответственного за состояние оборудования | График санитарной обработки и оборудования |
|-------|--------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1     | тепловое                                   | да                            |                                                      | +                  | +                                                      | Исянова<br>Нажия                             | ежедневно                                  |
| 2     | механическое                               | да                            |                                                      | +                  | +                                                      | Юсуповна                                     | ежедневно                                  |
| 3     | Холодильное                                | да                            |                                                      | +                  | +                                                      | Исянова                                      | ежедневно                                  |
| 4     | Весомизмерительное оборудование            | да                            |                                                      | +                  | +                                                      | Нажия<br>Юсуповна                            | ежедневно                                  |

#### 7. 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     | Холодильник               | 3                                                    | 2013 г                | 50                                    | 3                                                |
| 2     | Водонагреватель           | 4                                                    | 2015 г                | 50                                    | 4                                                |
| 3     | Электроплита              | 1                                                    | 2010 г                | 70                                    | 1                                                |

#### 8. 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 | 1,0                               | 100                | высшее              | Нет                     | 9                  | 1                 |
| 2     | Повар                    | 1,0                               | 100                | Сред. спец          | 4 разряд                | 1 месяц            | 1                 |

#### 9. организация прохождения студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

| Количество общеобразовательных организаций, организованных прохождения практики (ед.) | Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел) | Из них трудоустроенных (чел) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| -                                                                                     | -                                                                     | -                            |



## 10. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Основное организованное меню для детей до 3-х лет, от 3-х до 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. Техничко – 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 скоропортящиеся 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. Положение об организации питания обучающихся
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 детского сада
22. Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Заведующий МДОБУ детский сад «Кояшкай» с. Куянтаево \_\_\_\_\_ Н.Ю Исянова  
(подпись) (расшифровка подписи)

