

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад с. Тюрюшля муниципального района Стерлитамакский район
Республики Башкортостан,
(наименование образовательной организации)

адрес месторасположения: 453144, Стерлитамакский район,
село Тюрюшля, ул. Центральная, 43 и

телефон 83473277879,
эл почта: dou-turushlya@yandex.ru

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам:
 - 1. Охват одноразовым горячим питанием воспитанников по возрастным группам
 - 2. Охват двухразовым горячим питанием воспитанников по возрастным группам
- 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 врио заведующего Биктимерова Ненси Халиловна

Ответственный за питание воспитанников Биктимерова Н.Х.

Численность педагогического коллектива, 9 чел.

Количество групп по уровням образования 2

Количество посадочных мест 30

Площадь обеденного зала

№ п/п	группы	Количество групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	Младшая- средняя	1	11	0
2	Старшая-	1	15	0

	подготовительная			
	и т.д.			

II. Состояние уровня охвата горячим питанием воспитанников по возрастным группам

2. Охват четырехразовым горячим питанием воспитанников по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа воспитанников
2.1	Младшая-средняя – всего,	10	10	100%
	в том числе воспитанники льготных категорий	-	-	-
2.2	Старшая-подготовительная – всего,	15	15	100%
	в том числе учащиеся льготных категорий,	-	-	100%
	в том числе за родительскую плату	15	15	100%
	Общее количество воспитанников всех возрастных групп – всего,	25	25	100%
	в том числе льготных категорий	-	-	-

III. Тип пищеблока (столовая на сырье)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО «ОптТорг»
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	452170, Респ Башкортостан, Чишминский рп Чишмы, ул Новостроителей, д 2
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Набиуллин Ришат Рамилевич
Контактные данные: тел. / эл. почта	baybur@mail.ru 7(917)-7923565

Дата заключения контракта	10.02.2023 г.
Длительность контракта	10 февраля 2023г - 31» декабря 2023 г

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное,)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(собственная котельная)
Водоотведение	(централизованное)
Вентиляция помещений	(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	8,0		
1.2	Производственные помещения:	32,6		
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	32,6	—	—
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	32,6	—	—
1.2.3	мясо-рыбный цех	32,6	—	—
1.2.4	догоотовочный цех	—		—
1.2.5	горячий цех	4,8		—
1.2.6	холодный цех	4,8		—
1.2.7	мучной цех	32,6	—	—
1.2.8	раздаточная	32,6		
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	1,0		
1.2.10	помещение для обработки яиц	1,0		—
1.2.11	моечная кухонной посуды	1,0		—
1.2.12	моечная столовой посуды	1,0		—
1.2.13	моечная и кладовая тары	4.3		—
1.2.14	производственное помещение буфета-раздаточной	—	—	
1.2.15	посудомоечная буфета-раздаточной	—	—	
1.3	Комната для приема пищи (персонал)	-		

1. 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 (%)
	кухня	Шкаф хлебный	1	2012	2012	30
		Весы	2	2010	2010	20
		Нож	8	2013	2013	10
		Стакан	1	2021	2021	30
		Стол металлический	4	2012	2012	20
		Мойка	2	2020	2020	20
		Морозильная камера	1	2020	2020	30
		Плита	1	2019	2019	30
		Мойка нерж	2	2019	2019	30
		Мойка эмал	2	2019	2019	30
		Стол раздел.	1	2018	2018	20
		Стол железный	2	2018	2018	30
		Доски	6	2022	2022	30
		Водонагреватель	1	2012	2012	20
		Холодильник	2	2018	2018	20

2. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилак- тического осмотра
1	Тепловое	Термическая	Indes	100%	2012	5лет	ежегодно

		обработка, готовка					
2	Механическое	Мясорубка	-	100%	2011	5 лет	ежегодно
3	Холодильное	Ларь, морозильная камера		100%	2012	5 лет	ежегодно
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы		100%	-	10 лет	ежегодно

3. 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	+	-	-	-	Утякова Г.Н	+
	Плита						
2	Механическое	-	-	-	-	Утякова Г.Н	+
	Мясорубка						
3	Холодильное	+	-	-	-	Утякова Г.Н	+
	Холодильник						
4	Весоизмери- тельное оборудование	+	+	-	-	Утякова Г.Н	+
	Весы						

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.)
	Ларь(Морозиль камера)	2	2012	30	15-15
	Весы	1	2022	10	
	Морозильная камера	2	2012	20	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	кладовая	1,0	1,0
	моечная	2,9	2,9
	Тамбур	2,2	2,2
	склад	8,0	8,0
	Подсобное помещение	4,8	4,8

X. 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	0					
2	Технолог	0					
3	Повар	1	+	+	3	-	+
4	Рабочий кухни (помощник повара)	0					

XI. 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

XII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 1,5-8 лет;
- 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) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 15) программа по совершенствованию системы организация питания воспитанников;
- 16) положение об организации питания воспитанников;
- 17) положение о бракеражной комиссии;
- 18) приказ об организации питания;
- 19) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 20) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДОУ;
- 21) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Врио заведующего
МБДОУ детский сад
с. Тюрюшля



Виттисерова И.И. ».
(расшифровка подписи)