

ПАСПОРТ

пищеблока МБДОУ детский сад д.Новая Васильевка,

адрес месторасположения

Стерлитамакский район, д.Новая Васильевка, ул.Центральная д.23

Телефон 8 (3473) 27-89-57, эл почта: dou.nov.vasilvka@yandex.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 ОО Табулдина Зайтуна Равильевна

Ответственный за питание воспитанников Табулдина Зайтуна Равильевна

Численность педагогического коллектива -2 чел.

Количество групп по уровням образования -1

Количество посадочных мест – 8 человек.

Площадь групповой-42.1 кв.м

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	Разновозрастная группа	1	8	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,	8	8	100

	в том числе льготных категорий	0	0	
	в том числе за родительскую плату	8	8	

Тип пищеблока

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

III. 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

IV. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	скважина
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	газовое
Водоотведение	Выгребная яма
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

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

VI. 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	—	-	—
1.2	Производственные помещения:	—	12.7	—
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)	—	-	—

1. 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 NORD	1	2014	2014	20
2		Холодильник двухкамерный INDESIT	1	2017	2017	10
3		Электрический водонагреватель	1	2016	2016	20
4		Насосная станция	1	2024	2024	0
5		Электрическая плита 3х1 камфорочная	1	2008	2008	60
6		Электромясорубка АКСИОН М 31.02	1	2013	2013	30
7		Весы механическиеВРНЦ-6	1	2008	2008	50
8		Холодильник Полюс	1	2010	2010	40

9		Вентиляция	1	2019	2019	10
---	--	------------	---	------	------	----

2.Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Произво дительность	Дата изготовле ния	Сроки службы	Срок профилак тического осмотра
1	Тепловое	электроплита для приготовления пищи жарочный шкаф	3 камфорок		2008	10	2020
3	Холодильное	Холодильник, морозильник для хранения пищи	NORD		2014 2017	9 6	
4	Весоизмерительное оборудование	Весы для взвешивания продуктов настольные.			2020	4	

2. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№	Наименование	Характеристика мероприятий
---	--------------	----------------------------

п/п	технологического оборудования	Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О.ответ. за состояние оборудования	график санитарной обработки
1	Тепловое	-	-	-	-	Ильчикаева Л.Р.	имеется
2	Механическое	-	-	-	-	Ильчикаева Л.Р.	имеется
3	Холодильное	-	-	-	-	Ильчикаева Л.Р.	имеется
4	Весоизмери- тельное оборудование	-	-	-	-	Ильчикаева Л.Р.	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	-	-

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Количество	укомплектованность	Базовое образование	квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
		Кол. ставок					

1	Заведующий производством	-					
2	Технолог	-					
3	Повар	1	100	Специальное	5	5	имеется
4	Рабочий кухни (помощник повара)	-	-				

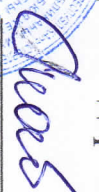
XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

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 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.тенико-технологическиекарты (ТТК) при включении в рацион питанияиновой кулинарной продукции пониженным содержанием соли 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 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 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 ДОО;
- 23.наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Заведующий МБДОУ детский сад д.Новая Васильевка  Таубулдина З.Р.

