

Утверждено:
Заведующий МДОУ « Детский сад «
Солнышко» п.Знаменский
Когдова О.М

Приказ № 37 от 06.03.2023г.



П А С П О Р Т П И Щ Е Б Л О К А

Пищевлока: МДОУ «Детский сад «Солнышко» п.Знаменский

Адрес место расположения: Саратовская область,Ивантеевский район,п.Знаменский ул.Советская, д.16 Телефон: 8 (84579) 5-61-30;

Электронная почта: kogdova@rambler.ru

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:

-численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории воспитанников

2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников

3. Модель предоставления услуги питания -поставщик питания - длительность контракта

4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции

5. Инженерное обеспечение пищеблока -водоснабжение -горячее водоснабжение - отопление - водоотведение -вентиляция помещений

6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока

7. Материально-техническое оснащение пищеблока

8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

9. Характеристика бытовых помещений

10. Штатное расписание работников пищеблока

11. Форма организации питания воспитанников

12. Перечень нормативных и технологических документ

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Солнышко» п.Знаменский Ивантеевского района Саратовской области.

1. Общие сведения об образовательной организации, указываются следующая информация:

Адрес место расположения: Саратовская область, Ивантеевский район, п. Знаменский ул. Советская, д. 16 Телефон: 8 (84579) 5-61-30; эл. почта: kogdova@rambler.ru

Проектная мощность 115

Фактически детей: 86

Руководитель образовательной организации: Когдова Ольга Михайловна

Ответственный за питание воспитанников: Мужикова Раиса Петровна

Численность педагогического коллектива: 10 чел.

Количество групп по уровням образования: 2 ясельных разновозрастных групп; разновозрастная группа от 3-4 лет разновозрастная группа от 5-7 лет

Количество посадочных мест 115

Площадь обеденного зала- нет в группах 48 кв.м.

№	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Ясельная разновозрастная	2	43	25
2	Разновозрастная группа 3-4 года	1	19	13
3	Разновозрастная группа 5-7 лет	1	24	16

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников.

2.1 Охват четырехразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников; завтрак, второй завтрак, обед, полдник 100%.

№ п\п	Контингент по группам воспитанников .	Численность, чел.	. Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа воспитанников
1	Воспитанники ясельной разновозрастной группы	22	22	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	15	15	68,2%
2	Воспитанники ясельной разновозрастной группы	21	21	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	10	10	47,6%
3	Воспитанники ясельной разновозрастной группы	19	19	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	13	13	68.4%
4	Разновозрастная группа 5-7 лет	24	24	100%
	в т.ч. воспитанников льготных категорий	16	16	66,7%
	в т.ч. за родительскую плату	84	84	100%

3. Форма организации питания

		Да/нет
	Пищеблок, работающий на сырье	Да, площадь 22.9 кв.м.
	Централизованные поставки, наличие договоров на поставку.	

4. Функции пищеблока:

Выпуск готовой продукции: первые блюда, вторые блюда, третьи блюда, салаты, выпечка

5. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

1	Вид транспорта	Легковой, грузовой
2	Принадлежность транспорта	транспорт организации поставщика пищевой продукции

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии с заявкой. Принимает продукты-кладовщик при наличии документов соответствия: деклараций, сертификатов.

6. Инженерное обеспечение пищеблока

1	Водоснабжение – централизованное	централизованное
2	Горячее водоснабжение (указать источник)	Водонагреватели
4	Отопление	автономное
5	Водоотведение	выгреб
6	Вентиляция	Естественная

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Необходимое условие сохранения здоровья детей – это обеспечение рационального, полноценного и сбалансированного питания. Питание детей в детских садах является обязательным, также обязательным является наличие пищеблока. Качество питания, в свою очередь, во многом зависит от состояния материально-технической базы пищеблоков, в том числе технологического оборудования. Пищеблок детского сада может получать сырье от поставщика и затем осуществлять процесс приготовления блюд. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит: цех первичной обработки овощей, горячий, холодный, мясо-рыбный цеха, раздаточная, склад сухих продуктов. Технологическое оборудование пищеблока соответствует действующим санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемым к организациям общественного питания.

8. Характеристика помещения и оборудования, пищеблока

Набор	Площадь	Технологическое	.) Холодильное	Наличие раковин
-------	---------	-----------------	----------------	-----------------

помещений Площадь		е(плиты, моечные ванны и пр.) Холодильн ое (кол	(кол-во единиц)	для мытья рук
Горячий цех	16.6 кв.м	Плита -2 Моечная ванна-1 Мясорубка – 1 0 Протирочная машина-1 Овощерезка 1	0	Имеется
Цех первичной обработки мяса и рыбы	6 кв.м	Мясорубка – 1 Весы-1	0	Имеется
Цех первичной обработки овощей	3 кв.м	нет	2	-
Склад для хранения продуктов	3 кв.м	Весы-1	2	-

9. Характеристика технологического оборудования пищеблока

Наименование оборудования	Количество штук	Дата выпуска	Дата ввода в эксплуатацию	% изношен ности
Электрическая плита с жарочным шкафом	2	2014	2014	70%
Система вентиляции	1	1982	1982	100%
Водонагреватель	1	2015	2015	50%
Стол готовой продукции	5	2007	2014	5%
Стол сырой продукции	3	2007	2014	5%
Стеллаж для кухонной посуды	2	2014	2014	5%
бак для хранения хлеба	1	2018	2018	3%
Электрическая мясорубка	1	2014	2015	10%
Электрическая мясорубка	1	2011	2011	80%
Весы механические	2	2016	2016	10%
Холодильник	1	2008	2008	60%
Холодильник морозильный	1	2015	2015	50%
Холодильник	2	2008	2008	60%
Ванна для мойки 3- секции	1	2017	2017	20%
Мойка 2-секционная	1	2000	2000	60%
Раковина для мытья	1	2000	2000	60%

рук				
Машина для переработки овощей	2	2014	2015	5%
Машина для протирачно-резательные	1	2014	2015	5%

10. Технологический процесс :

Технологический процесс – работает на сырье, по десятидневному меню. Принцип составления -ежедневное. На пищеблоке имеются в достаточном количестве посуды, кастрюли различной емкости, тазы для сыпучих, ножи, разделочные доски. Весь инвентарь и оборудование промаркировано, имеет инвентарный номер, все находится в рабочем состоянии.

9. Характеристика бытовых помещений

Санузел для сотрудников пищеблока	нет	Общий для персонала ДООУ
Гардеробная персонала	нет	шкаф для одежды
Душевые для сотрудников пищеблока	нет	
Стирка спецодежды		Прачечная ДООУ Обеспечивает – машинист по стиркебелья Оборудование – машина полуавтомат

10. Штатное расписание работников пищеблока

Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
	количество ставок	Укомплектованность	базовое образование	Квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
Повара	2	да	Средне-профессиональное	3разряд		да
кладовщик	1	да	Средне-профессиональное			да

11. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие стола

12. Наличие нормативно-правовой, технической документации.

		Полное наименование, когда утвержден, дата и № приказов
	Приказы по организации питания	Приказ по организации питания Воспитанников и ДОУ от 10.01.2023г. № 2-ОД
		Приказ о создании бракеражной комиссии от 26.08.2022г. № 95
		Приказ об утверждении десятидневного меню с 01.09.2022г. № 95- О от 26.08.2022г.
		Приказ о контроле за питанием в ДОУ от 10.01.2023 № 5
		Приказ о назначении ответственных за проведение производственного контроля от 10.01.23 № 3
		Приказ о возложении ответственности за соблюдение санитарно-эпидемиологических требований от 10.01.23 № 6
	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	В наличии
	Наличие циклического меню	В наличии
	Наличие технологических карт	В наличии
	Накопительная ведомость	В наличии
	Гигиенический журнал (сотрудники)	В наличии
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В наличии
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии
	График приема пищи	В наличии
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии
	Ведомость контроля за рационом питания	В наличии
	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	В наличии
	Положение об организации питания воспитанников	В наличии
	Положение о бракеражной комиссии	В наличии

	Должностные инструкции персонала пищеблока	В наличии
	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	В наличии
	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	В наличии