

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области



Утверждаю  
Заведующий

МДОУ «Детский сад №1»

Ситникова И.А.

сентября 2024 года

Приказ № 189 от 01.09.2024г.

## ПАСПОРТ

**пищеблока МДОУ «Детский сад № 1»**

Адрес месторасположения: г. Энгельс, пл. Ленина, д. 1

телефон: 56-71-32

эл почта: 1detsad@list.ru

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников
3. Модель предоставления услуги питания
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции
5. Инженерное обеспечение пищеблока
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
8. Характеристика помещения и оборудования
9. Штатное расписание работников пищеблока
10. Форма организации питания воспитанников
11. Перечень нормативных и технологических документов

## 1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Ситникова Ирина Александровна.

Ответственный за питание обучающихся: Тонкачева

Светлана Васильевна; старшая медицинская сестра

Численность педагогического коллектива: 10 человек

Количество групп: 4

№ п/п	Группы	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа № 1	21	2
2	Группа № 2	34	7
3	Группа № 3	22	6
4	Группа № 4	32	8
Итого		109	23

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием % от числа воспитанников
1	Первая младшая группа № 1	21	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	2	
2	Комбинированная подготовительная группа № 2	34	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	7	
3	Разновозрастная старшая группа № 3	22	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	6	
4	Разновозрастная вторая младшая группа № 4	32	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	8	
	Общее количество воспитанников всех возрастных групп	109	100%
	в том числе льготных категорий	21	

**3. Модель предоставления услуги питания**  
(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МДОУ «Детский сад № 1»
Адрес местонахождения	413100, Саратовская область, город Энгельс, площадь Ленина, д. 1
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ситникова Ирина Александровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8 (8453) 56-71-32/ 1detsad@list.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

**4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

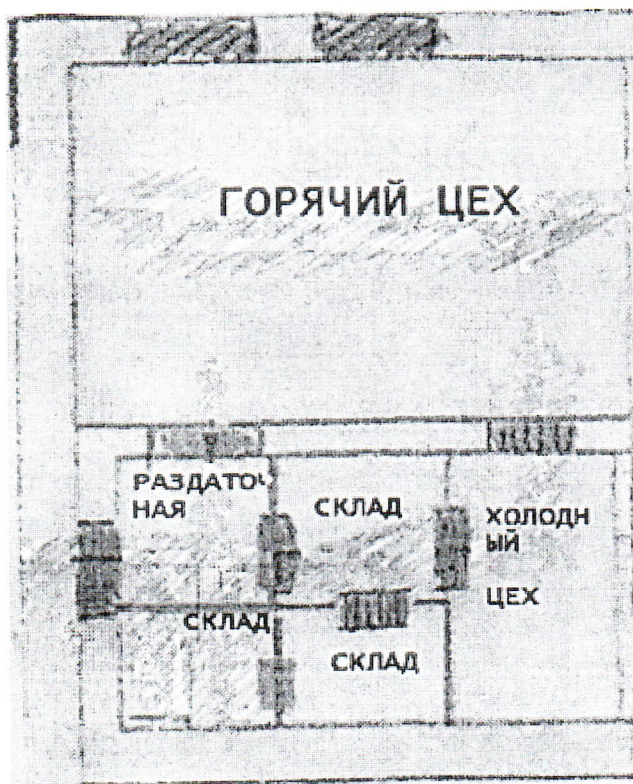
Вид транспорта	Грузовой транспорт
Принадлежность транспорта	Транспорт поставщиков продуктов питания
Условия использования транспорта	Доставка продуктов питания до учреждения

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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

План-схема расположения помещений



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока

Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>  
(перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
1	Складские помещения	12,5
2	Производственные помещения	29,7
2.5	Горячий цех	15,7
2.6	Холодный цех	11,0
2.8	Раздаточная	3,0

## 8. Характеристика помещения и оборудования

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования			
		наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Складские помещения				
		Весы электронные SW-10	1	01.08.2008	50
		Холодильник Саратов - 105 (КШМХ-335/125)	1	14.07.2010	70
		Холодильник Atlant 4023-000	1	15.06.2022	0
		Весы медицинские	1	19.09.2020	10
		Холодильник Бирюса 880NF	1	09.01.2024	0
2	Производственные помещения				
		Мясорубка МИМ-300	2	15.11.2007, 01.08.2008	50
		Посудомоечная машина INDESIT DSG0517	1	02.04.2012	10
		Шкаф духовой модель Bistrot 464 с парогенератором	1	09.02.2010	30
		Холодильник САРАТОВ - 106 (МКШ-125)(4 камерный)	1	14.07.2010	50
		холодильник АТЛАНТ	1	14.08.2017	30
		Холодильник Саратов	1	03.10.2016	3
		Холодильник NORD	1	18.09.2020	10
		Миксер	2	14.07.2021	0
		Плита электрическая Пищтех.6-ти конфор.без жар.шкафа ПЭП-0,72-01	1	06.05.2024	0
		Шкаф жарочный электрический Пищтех 1-секционный ШЭЖП -1	1	09.01.2024	0

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1.**

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Складские помещения	Низкотемпературный холодильный шкаф

Горячий цех	-
Холодный цех	Картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
Раздаточная	-

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы (лет)	Сроки профилактического осмотра
1	Весы электронные SW-10	Для взвешивания продуктов	РН-10Ц13У	10 кг	12.11.1986	15	ежегодно
2	Холодильник	Для хранения продуктов	Саратов - 105 (КШМХ-335/125)	12,5 кг/сут.	июнь 2010	15	-
4	Холодильник	Для хранения продуктов	Atlant 4023-000	6 кг/сут.	январь 2022	15	-
5	Весы медицинские	Для взвешивания продуктов	РП-100Ш13	200 кг	26.03.1986	15	ежегодно
6	Мясорубка	Для приготовления пищи	МИМ-300	300 кг/ч	25.10.2007, 15.04.2008	8	ежегодно
7	Посудомоечная машина	Для мытья посуды	INDESIT DSG0517	10 столовых наборов	2011	10	-
8	Шкаф духовой	Для приготовления пищи	Bistrot 464	270°C	декабрь 2009	10	ежегодно
9	Плита	Для приготовления пищи	ПЭП-0,72-0	260°C	май 2024	12	-
10	Холодильник	Для хранения продуктов	САРАТОВ - 106 (МКШ-125)	25 кг/сут	май 2010	15	-
11	Холодильник	Для хранения продуктов	Саратов-550	без морозильной камеры	март 2016	10	-
12	Холодильник	Для хранения продуктов	Бирюса - 880	с морозильной камерой	декабрь 2023	10	-
13	Холодильник	Для хранения продуктов	NORD	4 кг/сут.	май 2015	15	-
14	Миксер	Для приготовления пищи	Redmond RHM-M2104, 365 дней НМ 1072	350 Вт, 150 Вт	ноябрь 2020	3, 3	-

### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п.п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое						Ежедневно с 16:00 до 17:00
	Шкаф духовой модель Bistrot 464 с парогенератором	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
	Плита ПЭП-0,72-0	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
2	Механическое						Ежедневно с 16:00 до 17:00
	Миксер	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
3	Холодильное:						Уборка – ежедневно с 16:00 до 17:00; Санитарная обработка – каждую пятницу с 15:00 до 16:00; Разморозка и дезинфекция – 1 раз в месяц последний четверг с 12:00 до 17:00
	Холодильник Саратов - 105 (КШМХ-335/125)	Не проводился	-	Не проводился	2025 г.	Заместитель заведующего	
	Холодильник	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
	Холодильник САРАТОВ - 106 (МКШ-125)	Не проводился	-	Не проводился	2025 г.	Заместитель заведующего	
	холодильник АТЛАНТ	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
	Холодильник Саратов	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	
	Холодильник NORD	Не проводился	-	Не проводился	-	Заместитель заведующего	



	Весоизмерительное:						Ежедневно с 16:00 до 17:00
4	Весы электронные SW-10	-	Договор от 12.05.2021 г. № 592257	-	-	Заместитель заведующего	
	Весы медицинские	-	Договор от 12.05.2021 г. № 592257	-	-	Заместитель заведующего	
	Весы настольные циферблатные	-	Договор от 12.05.2021 г. № 592257	-	-	Заместитель заведующего	

### 9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
1	Повар	2	2	среднее профессиональное образование	3	не менее шести месяцев	+
2	Агент по снабжению	1	1	начальное профессиональное образование или среднее общее образование и специальную подготовку по установленной программе	-	без предъявления требований к стажу работы	+
3	Подсобный рабочий	1	1	среднее	-	без предъявления требований к стажу работы	+

### 10. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов

### 11. Перечень нормативных и технологических документов

- Примерное цикличное 10-дневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость

- График приема пищи
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Положение об организации питания воспитанников
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДОУ

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих по разным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях\*

\* Тип, марка и количество оборудования зависят от количества воспитанников в образовательной организации

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования
Склад	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (стол), картофелеочистительная машина, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), овощерезательная машина, холодильник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех (зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, часы настенные
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевой продукции), электромясорубка, колода для разуба мяса (при необходимости) - при работе с тушами и (или) полутушами, моечные ванны (для мяса и рыбы, отдельно для птицы) - не менее двух), раковина для мытья рук, часы настенные
Помещение или зона для обработки яиц	Производственный стол, три емкости для замачивания и ополаскивания яйца, перфорированная емкость для погружения яйца, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная раковина или ванна, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, часы настенные
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), стол для разделки теста (со специальной деревянной поверхностью), тестомесильная машина, подвод воды к чаше

	тестомесильной машины, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук.
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение или зона для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой пищевой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой пищевой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, часы настенные
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильный прилавок (витрина, секция), нейтральный прилавок, бактерицидная лампа
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для чайной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук, стол для использованной посуды.
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж для сушки
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух); шкаф для хлеба, раздаточная, оборудованная мармитами, раковина для мытья рук, возможна установка посудомоечной машины
Посудомоечная буфета-раздаточной	Посудомоечная машина или трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, инвентаря, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук