

Муниципальное автономное дошкольное общеобразовательное учреждение «Детский сад №27»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ «Детский сад №27»
_____/ Ягудина Э.Ф.
приказ №162-од от «30» августа 2024 г.

ПАСПОРТ

пищеблока МАДОУ «Детский сад №27»

Адрес месторасположения: 413111, Саратовская область, г. Энгельс, пр-кт Строителей, зд.51

телефон: 8(8453)52-56-50
эл почта: madoy-27@mail.ru

Энгельс
2024 г.

Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников
3. Модель предоставления услуги питания:
 - оператор питания
 - длительность контракта
4. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.
5. Инженерное обеспечение пищеблока:
6. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока
7. Материально-техническое оснащение пищеблока
 - 7.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 7.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 7.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
8. Характеристика помещения и оборудования, план-схема пищеблока
9. Характеристика бытовых помещений
10. Штатное расписание работников пищеблока
11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Ягудина Эльвира Фатиховна

Ответственный за питание обучающихся:

(должность) агент по снабжению

Проектная мощность: 160 человек

Фактически детей: 124 человек

Количество групп по возрастным группам: 6

№ п\п	Классы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа	1	26	4
2	2 группа	1	24	6
3	3 группа	1	17	6
4	4 группа	1	23	8
5	5 группа	1	7	5
6	6 группа	1	27	3
Итого		6	124	32

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	средняя	24	24	100 %
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	6	6	25%
	в т.ч. за родительскую плату	18	18	75%
2	ясли	17	17	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	6	6	35,29%
	в т.ч. за родительскую плату	11	11	64,71%

3	2 младшая	26	26	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	4	4	15,38%
	в т.ч. за родительскую плату	22	22	84,62%
4	логопедическая	7	7	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	5	5	71,42%
	в т.ч. за родительскую плату	2	2	28,58%
5	подготовительная	23	23	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	8	8	34,78%
	в т.ч. за родительскую плату	15	15	65,22%
6	старшая	27	27	100%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	3	3	11,11%
	в т.ч. за родительскую плату	24	24	88,89%
	Общее количество воспитанников всех возрастных групп	124	124	100%
	в том числе льготных категорий	32	32	25,80%

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МАДОУ»Детский сад №27»
Адрес местонахождения	Саратовская область, г. Энгельс, пр-кт Строителей, зд.51
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Ягудина Эльвира Фатиховна
Контактные данные: тел. / эл. почта	madoy-27@mail.ru , 8(8453)52-56-50
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

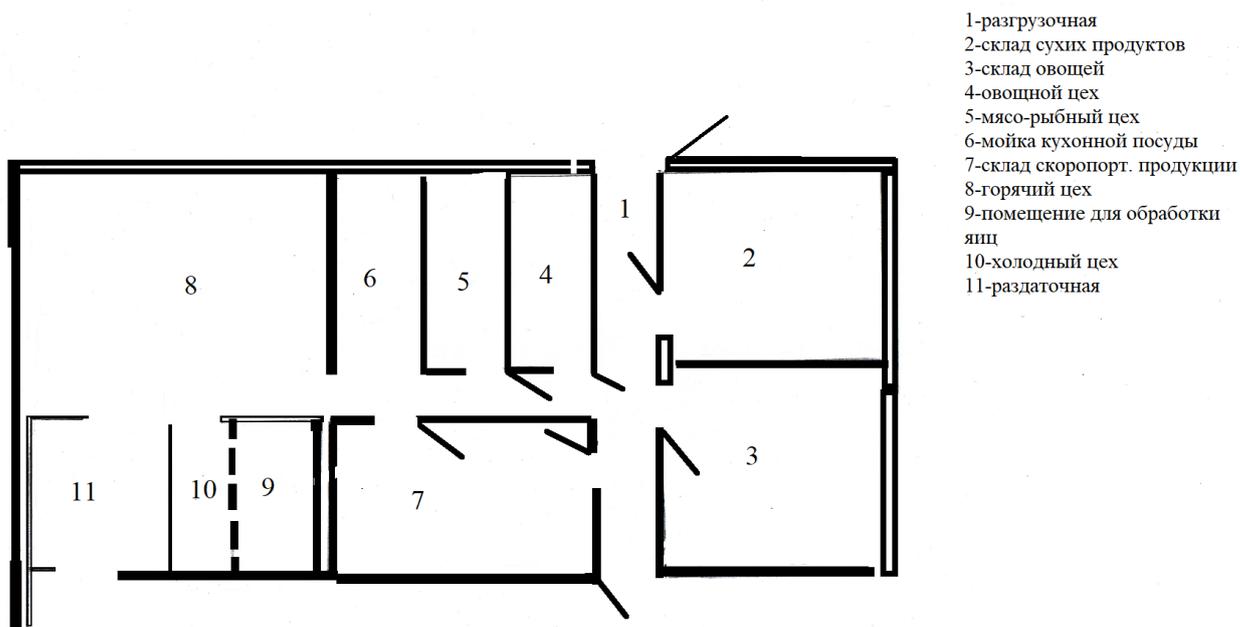
Вид транспорта	Специального пользования
Принадлежность транспорта	транспорт организации- поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	По договору

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

План-схема пищеблока



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²
		Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	13,4
2	Производственные помещения	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5,4
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
2.3	Мясо-рыбный цех	6
2.4	Доготовочный цех	-
2.5	Горячий цех	24,7
2.6	Холодный цех	5,4
2.7	Мучной цех	-
2.8	Раздаточная	6,1
2.9	Помещение для резки хлеба	-
2.10	Помещение для обработки яиц	5,4
2.11	Моечная кухонной посуды	5,9
2.12	Моечная столовой посуды	
2.13	Моечная и кладовая тары	-
2.14	Бытовое помещение для персонала	12

2.15	Помещение , где установлено холодильное оборудование	9,1
3	Комната для приема пищи (персонал)	5,5

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
1	Овощной цех	Машина протирачно-резальная МПР-350М	1	2019	2020	100%
		Картофелечистка Fimar PPF/5	1	2019	2020	100%
2	Мясо-рыбный цех	Мясорубка МИМ-300	1	2019	2020	100%
3	Горячий цех	Мясорубка настольная М-250	1	2019	2020	100%
		Электрокипятильник Термаль КЭНД-03	1	2019	2020	100%
		Многофункциональный миксер W=0,37 кВт	1	2019	2020	100%
		Плита электрическая с жарочным шкафом 4-х конфорочная ПЭС-4Ш2004	1	2019	2020	100%
		Пароконвектомат UNOX XVC 505E	1	2019	2020	17%
		Шкаф жарочный ШЭЖ-923	1	2019	2020	100%
		Шкаф расстоечный UNOX XL413	1	2019	2020	100%
		Весы порционные SW-05 50315-12	1	2019	2020	
		Шкаф для хлеба	1	2019	2020	100%
4	Раздаточная	Весы порционные SW-05 50315-12	1	2019	2020	
		Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 697*620*2027	1	2019	2020	100%
		Хлеборезка настольная МКР JEREMY	1	2019	2020	100%
5	Помещение для хранения скоро- и особо скоропортящихся продуктов	Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 697*620*2027	3	2019	2020	100%
		Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 1400*700*2028	1	2019	2020	100%
		Морозильный ларь	1	2022	2023	100%
6						

7	Разгрузочная	Морозильный ларь Снеж МЛК-250	1	2019	2020	100%
8	Кладовая овощей	Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 1400*700*2028	1	2019	2020	100%
9		Весы электронные настольные НВ-30 50312-12	1	2019	2020	100%
10	Кладовая сухих продуктов	Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 1400*700*2028	1	2019	2020	100%
11		Весы электронные настольные НВ-30 50312-12	1	2019	2020	100%

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Электроводонагреватель аккумуляторный бытовой	Для нагрева воды ниже точки кипения в бытовых, служебных помещениях, с возможностью пользования горячей водой в нескольких точках	De luxe W100V1	30 л	10.2019	10 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Электрокипятильник	Предусмотрен для приготовления кипятка	Термал КЭНД-03	100 л/ч	08.2019	3 года	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Плита электрическая с жарочным шкафом 4-х конфорочная	Для приготовления различной пищи	ПЭС-4Ш2004	200-400 В	2019	16лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Пароконвектомат	Приготовление свежих	PIRON PF7306	116 кг	2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022;

		и замороженных хлебобулочных изделий и хлеба; приготовление свежих и замороженных гастрономических продуктов; обработка паром овощей, мяса, рыбы; низкотемпературное приготовление в вакуумных пакетах; восстановление охлажденных и замороженных продуктов					30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Шкаф жарочный	Для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд.	ШЭЖ-923	230-400 В	10.2019	10 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Шкаф расстоечный	Для расстойки изделий из теста	UNOX XL413	230-400 В	06.2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
2	Машина протирачно-резальная	Для протирки вареных продуктов, нарезки	МПР-350М	350-600 кг/ч	09.2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023

		сырых и вареных продуктов на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.					25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Картофелечистка	Приспособление для очистки картофеля, также может использоваться для очистки овощей и фруктов	Fimar PPF/5	25 кг	06.2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Мясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас	МИМ-300	300 кг/ч	08.2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Мясорубка настольная	Для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша	M-250	250 кг/ч	12.2019	8 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Многофункциональный миксер	Для замеса жидкого теста, кремов, начинок и прочих жидкостей	B10	1 кг	04.2018	25 лет	11.01.2022; 25.05.2022; 30.08.2022 30.11.2022 26.02.2023 25.05.2023 25.08.2023 24.05.2024
	Хлеборезка		МКР				

1	Тепловое					Расторгуева А.Ф.	Ежедневно, с применени ем моющих средств
	Электроводонагреватель аккумуляторный бытовой	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Электрокипятильник Термаль КЭНД-03	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Плита электрическая с жарочным шкафом 4-х конфорочная ПЭС-4Ш2004	нет	Не требуется	03.2022 09.08.2023	Замена тэн Замена тэн		
	Пароконвектомат UNOX XVC 505E	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Шкаф жарочный ШЭЖ-923	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Шкаф расстоечный UNOX XL413	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
2	Механическое					Расторгуева А.Ф.	После использова ния, с применени ем моющих средств
	Мясорубка	-	-	-	03.2022		
	Машина протирачно-резальная МПР-350М	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Картофелечистка Fimar PPF/5	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Мясорубка МИМ-300	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Мясорубка настольная М-250	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Многофункциональный миксер W=0,37 кВт	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Хлебозрезка настольная МКР JEREMY	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
3	Холодильное					Расторгуева А.Ф.	Ежемесячно (после разморажи вания), с применени ем моющих средств
	Морозильный ларь	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		
	Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 697*620*2027	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		Ежедневно, с применени ем моющих

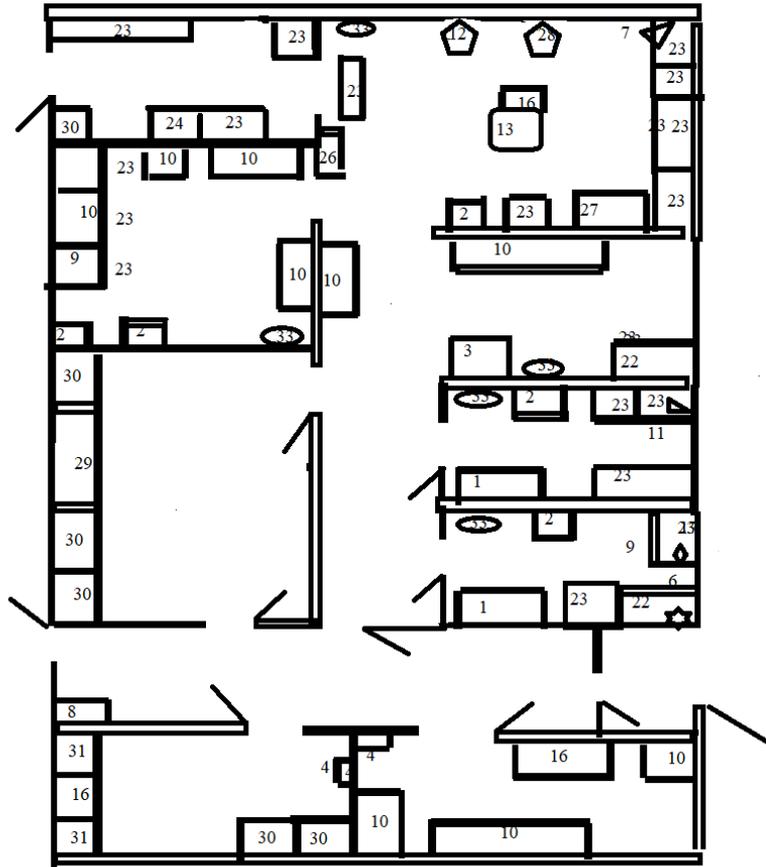
	Шкаф холодильный для продуктов POLAIR CM 1400*700*2028	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		средств, в том числе 1% раствором соды
4	Весоизмерительное					Расторгуева А.Ф.	
	Весы порционные SW-05 50315-12	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		Ежедневно, с применением моющих средств
	Весы электронные настольные НВ-30 50312-12	нет	Не требуется	Не проводился	Не требуется		

9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
1.	Ванна моечная двухсекционная	2	2019	100	-
2	Ванна моечная односекционная	5	2019	100	-
3	Ванна моечная большая	1	2019	100	-
4	Весы электронные настольные НВ-30 50312-12	2	2019	100	-
5	Весы порционные SW-05 50315-12	3	2019	100	-
6	Картофелечистка	1	2019	100	-
7	Кипятильник Термаль	1	2019	100	-
8	Ларь морозильный	2	2019, 2022	100	-
9	Миксер	1	2019	100	-
10	Мясорубка МИМ-300	2	2019	100	-
11	Мясорубка настольная	1	2019	100	-
12	Пароконвектомат	1	2019	17	-
13	Плита электрическая с жарочным шкафом	1	2019	100	-
14	Подставка под пароконвектомат и расстоечный шкаф	2	2019	100	-
15	Подставка под электрокипятильник	1	2019	100	-
16	Подтоварник	4	2019	100	-
17	Полка кухонная двухуровневая	2	2019	100	-
18	Полка кухонная	2	2019	100	-

	настенная для досок				
19	Полка кухонная настенная закрытая	2	2019	100	-
20	Полотенце электрическое	6	2019	100	-
21	Стеллаж под посуду	10	2019	100	-
22	Стол для сбора отходов	2	2019	100	-
23	Стол разделочный	17	2019	100	-
24	Хлебобрезка	1	2019	100	-
25	Часы кварцевые	1	2019	100	-
26	Шкаф для хлеба	1	2019	100	-
27	Шкаф жарочный ШЭЖ	1	2019	100	-
28	Шкаф расстоечный	1	2019	100	-
29	Шкаф холодильный 1400*700*2028	1	2019	100	-
30	Шкаф холодильный 697*620*2027	6	2019	100	-
31	Ящик для овощей	2	2019	100	-
32	Электрический водонагреватель	3	2019	100	-
33	Раковина для мытья рук	5	2019	100	-
34	Гигрометр	2	2019	100	-
35	Облучатель бактерицидный переносной	1	2019	100	-

План расстановки оборудования



9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Комната для приема пищи	Стол обеденный	1
		Шкаф для посуды	1
		Холодильник	1
		Микроволновая печь	1
		Чайник электрический	1
2	Гардероб для персонала	Шкаф для верхней одежды	4
		Шкаф для специальной одежды	4
3	Санузел для персонала	унитаз	1
		Раковина для мытья рук	1
		Полотенце электрическое	1

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	0	-	-	-	-
2	Повар	1	1	среднее	3	27,5 лет	март 2024
		1	1	среднее	-	10,5 лет	март 2024
3	Подсобный рабочий	1	1	среднее	-	2,1 лет	март 2024
		0,5	0	-	-	-	-
4	Агент по снабжению	1	1	среднее	-	3,8 лет	Март 2024

11. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание
- шведский стол

12. Перечень нормативных и технологических документов:

1	Примерное двухнедельное меню	Приказ №119 од от 3.08.2024
2	Ежедневное меню	В наличии
3	Меню раскладка	В наличии
4	Технологические карты (ТК)	В наличии
5	График приема пищи,	Приказ №116 од от 30.08.2024
6	Гигиенический журнал (сотрудники)	В наличии
7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	В наличии
8	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	В наличии
9	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	В наличии

10	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	В наличии
11	Ведомость контроля за рационом питания	В наличии
12	Приказ о составе бракеражной комиссии	№117 од от 30.08.2024
13	Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году	В наличии
14	Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся	В наличии
15	Положение об организации питания обучающихся	Приказ №131 од от 30.12.2020
16	Положение о бракеражной комиссии	Приказ №131 од от 30.12.2020
17	Приказ об организации питания	№116 од от 30.08.2024
18	Должностные инструкции персонала пищеблока	В наличии
19	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте детского сада	В наличии
20	Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания	В наличии