

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 18» ЭНГЕЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Степная, здание № 59а, тел/факс 8(8453)54-00-83, e-mail: detsad18engels@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 18»

*Мизюлина* / Мизюлина О.Г.

приказ от « *01* » *09* 2022 г. № *221-09*

**ПАСПОРТ**  
**пищеблока МАДОУ «Детский сад № 18»**

Адрес месторасположения: 413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Степная, здание № 59а

Телефон: 8(8453)54-00-83

Адрес электронной почты: detsad18engels@mail.ru

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации
2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников
3. Модель предоставления услуги питания
4. Инженерное обеспечение пищеблока
5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
6. Материально-техническое оснащение пищеблока
7. Характеристика технологического оборудования пищеблока
8. Штатное расписание работников пищеблока
9. Форма организации питания воспитанников
10. Перечень нормативных и технологических документов

### 1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:  
Заведующий Мизюлина Оксана Геннадьевна

Ответственный за питание обучающихся:  
Старшая медицинская сестра Макуцевич Надежда Николаевна

Численность педагогического коллектива: 22 человека,  
Численность административного персонала: 2 человека,  
Численность учебно-вспомогательного персонала: 10 человек,  
Численность обслуживающего персонала: 15 человек.

Количество групп: 8

№ п/п	Группы	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	№ 1	23	0
2	№ 2	29	0
3	№ 3	36	0
4	№ 4	32	0
5	№ 5	26	0
6	№ 6	38	0
7	№ 7	16	0
8	№ 8	28	0
Итого	8 групп	228	0

### 2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Группа № 1	23	23	100%
2	Группа № 2	29	29	100%
3	Группа № 3	36	36	100%
4	Группа № 4	32	32	100%
5	Группа № 5	26	26	100%
6	Группа № 6	38	38	100%
7	Группа № 7	16	16	100%
8	Группа № 8	28	28	100%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	228	228	

### 3. Модель предоставления услуги питания

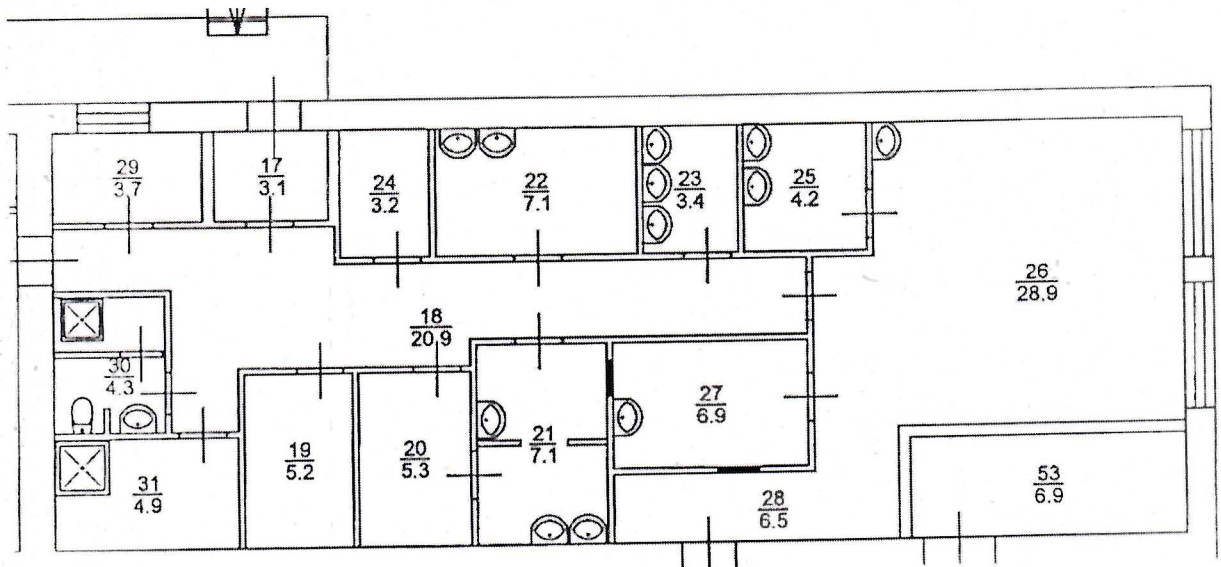
Модель предоставления питания	Самостоятельное
Оператор питания, наименование	МАДОУ «Детский сад № 18»
Адрес местонахождения	413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Степная, здание № 59а

Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Заведующий: Мизюлина Оксана Геннадьевна Контактное лицо: агент по снабжению Старчикова Елена Петровна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)54-00-83, detsad18engels@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

#### 4. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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



#### 6. Материально-техническое оснащение пищеблока: Перечень помещений и их площадь м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м <sup>2</sup>
		Пищеблок
1	Складские помещения	20,1
2	Производственные помещения	69,4
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	5,3
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,1
2.3	Мясо-рыбный цех	7,1
2.4	Горячий цех	28,9
2.5	Раздаточная	6,5
2.6	Помещение для резки хлеба	6,9
2.7	Помещение для обработки яиц	3,4
2.8	Моечная кухонной и столовой посуды	4,2
3	Комната для приема пищи (персонал)	7,0

## 7. 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	Раздаточная	Электроводонагреватель-кипятильник ВКН-25	1	2018 г.	2019 г.	
2	Горячий цех	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	2	2018 г.	2019 г.	
		Пароконвектомат	1	2018 г.	2019 г.	
		Сковорода электрическая	1	2018 г.	2019 г.	
		Машина протирачно-резательная	1	2018 г.	2019 г.	
		Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2018 г.	2019 г.	
		Шкаф холодильный среднетемпер.ШХ-0,40МС	1	2018 г.	2019 г.	
		Весы настольные г/п 5кг	2	2018 г.	2019 г.	
3	Овощной цех	Шкаф холодильный	1	2018 г.	2019 г.	
		Овощерезка Robot coupe	2	2018 г.	2019 г.	
		Шкаф холодильный низкотемпературный	1	2018 г.	2019 г.	
		Картофелечистка настольная	1	2018 г.	2019 г.	
		Весы стационарные г/п 100кг	1	2018 г.	2019 г.	
4	Холодный цех	Шкаф холодильный	1	2018 г.	2019 г.	
		Весы настольные г/п 5кг	1	2018 г.	2019 г.	
5	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный	2	2018 г.	2019 г.	
		Мясорубка электрическая промышленная	1	2019 г.	2020 г.	
		Электромясорубка	2	2018 г.	2019 г.	
		Весы настольные г/п 5кг	1	2018 г.	2019 г.	
6	Склад скоропортящихся продукции	Шкаф холодильный	2	2018 г.	2019 г.	

### Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Электроводонагреватель-кипятильник ВКН-25	Нагрев воды	Gastrorating DK	60л/ч	2018 г.	-	-
2	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	Приготовление пищи	ЭПК-48ЖШ-К 2/1	-	2018 г.	12 лет	-
3	Пароконвектомат	Приготовление пищи	ПКА10-1/1 ПМ2-01	-	2018 г.	12 лет	-

4	Сковорода электрическая	Приготовление пищи	ЭСК-90-0.47-70	70л/ч	2018 г.	-	-
5	Машина протирачно-резательная	Протирка продуктов	МПР-350М-02	350 кг/ч	2018 г.	-	-
6	Шкаф жарочный 3-х секционный	Приготовление пищи	ШЖЭ-3	-	2018 г.	15 лет	-
7	Шкаф холодильный среднетемперный	Охлаждение и хранение продуктов	ШХ-0,40МС	-	2018 г.	-	-
8	Весы настольные г/п 5кг	Взвешивание продуктов	SWN-06	-	2018 г.	-	-
9	Шкаф холодильный	Охлаждение и хранение продуктов	СМ105-S	-	2018 г.	-	-
10	Овощерезка	Измельчение продуктов	Robot coupe CL 30 Bistro	50 кг/ч	2018 г.	-	-
11	Шкаф холодильный низкотемпературный	Охлаждение и хранение продуктов	Капри 1,12Н	-	2018 г.	-	-
12	Картофелечистка настольная	Очистка картофеля	МК-150-01	150 кг/ч	2018 г.	-	-
13	Весы стационарные г/п 100кг	Взвешивание продуктов	DI - 100	-	2018 г.	-	-
14	Мясорубка электрическая промышленная	Измельчение продуктов	ТМ-12	120 кг/ч	2019 г.	-	-
15	Электромясорубка	Измельчение продуктов	Fimar NR8 D	50 кг/ч	2018 г.	-	-

**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						
1.1	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
1.2	Пароконвектомат	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
1.3	Сковорода электрическая	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
1.4	Шкаф жарочный 3-х секционный	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
2	Механическое						
2.1	Электроводонагреватель-кипятильник ВКН-25	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно

2.2	Машина протирочно-резательная	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
2.3	Картофелечистка настольная	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
2.4	Овощерезка	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
2.5	Мясорубка электрическая промышленная	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
2.6	Электромясорубка	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
3	Холодильное						
3.1	Шкаф холодильный среднетемперный	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
3.2	Шкаф холодильный	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
3.3	Шкаф холодильный низкотемпературный	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
4	Весомизмерительное						
4.1	Весы настольные г/п 5кг	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно
4.2	Весы стационарные г/п 100кг	-	-	-	-	Заместитель заведующего	ежедневно

### 8. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	1,5	100%		4	25	В наличии
2	Повар	1,5	100%		4	8	В наличии
3*	Подсобный рабочий	1,5	100%		2	28	В наличии
4	Агент по снабжению	1	100%		4	10	В наличии

### 9. Форма организации питания обучающихся

- питание воспитанников осуществляется сотрудниками группы

### 10. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Положение об организации питания обучающихся

- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания