

Управление дошкольного образования
администрации муниципального образования городского округа «Сыктывкар»

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г.Сыктывкара
(МАДОУ «Детский сад № 104»)

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 104 общеразвивающего вида» г.Сыктывкара
(Корпус № 1)

Адрес месторасположения:

167005, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Малышева, 20

Телефон:

8(8212) 51-34-91, 8(8212) 51-10-91

Электронная почта:

ds_104_syk@edu.rkomi.ru

Сыктывкар, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся.
2. Состояние уровня охвата питанием по возрастным группам обучающихся.
3. Модель предоставления услуги питания
 - оператор 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 обучающихся.
12. Перечень нормативных и технологических документов.

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации: Сабинская Ольга Альбертовна

Ответственный за питание обучающихся: Олесик Алёна Анатольевна

Численность педагогического коллектива: 37

Численность обучающихся 408

Количество групп всего: 15

2. Охват питанием по возрастным группам обучающихся

Корпус № 1

№ п\п	Номер группы	Возрастная категория детей	Численность обучающихся в группе	Из них льготной категории, чел.	Количество посадочных мест для организации питания	Площадь помещения, в котором организовано питание
1	1	4-5	29	3	29	51,0
2	2	5-6	30	7	30	53,1
3	3	4-5	26	8	26	50,7
4	4	6-7	30	3	30	50,8
5	5	3-4	29	-	29	54,7
6	6	2-3	30	8	30	50,2
7	7	6-7	28	3	28	52,7
8	8	1,5-2	32	7	32	50,6
9	9	2-3	29	2	29	50,3
10	10	5-6	28	6	28	62,2
11	11	3-4	28	6	28	51,5
12	12	2-3	31	2	31	51,0
Итого	12		350	55	350	628,80

Корпус № 3

№ п\п	Номер группы	Возрастная категория детей	Численность обучающихся в группе	Из них льготной категории, чел.	Количество посадочных мест для организации питания	Площадь помещения, в котором организовано питание
1	19	1,5-2	19	-	19	45,0
2	20	1,5-2	20	1	20	52,5
3	21	2-3	19	-	19	52,5
Итого	3		58	1	58	150,00

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

Модель предоставления питания	на сырье
Оператор питания, наименование	МАДОУ «Детский сад № 104»
Адрес местонахождения	167005, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Малышева, 20, (Корпус № 1)
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сабинская О. А. директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	(8212) 51-34-91, (8212) 51-10-91 ds_104_syk@edu.rkomi.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

4.Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Легковой автомобиль
Принадлежность транспорта	Перевозка людей, грузов
Условия использования транспорта	Согласно санитарно-эпидемиологических правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1066-01)

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, вытяжная

7. Материально-техническое оснащение пищеблока

7.1. 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 школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		12,1 м ²		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)				
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				
2.3	Мясо-рыбный цех				
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		27,2 м ²		
2.6	Холодный цех		12,8 м ²		
2.7	Мучной цех				
2.8	Раздаточная				
2.9	Помещение для резки хлеба				
2.10	Помещение для обработки яиц				
2.11	Моечная кухонной посуды				
2.12	Моечная столовой посуды				
2.13	Моечная и кладовая тары				
2.14	Производственное помещение буфета-				

	раздаточной				
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной				
3	Комната для приема пищи (персонал)				

7.2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помеще- ний	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количе- ство единиц обору- дования	дата его выпуска	дата начала его эксплуата- ции	процент изно- шенно- сти обо- рудова- ния
1	Складские помещения	Шкаф холо- дильный ШХ- 0,08 М	1		15.10.2003	
		Весы ТВ-S-200	1		12.11.2009	
		Ларь моро- зильный	1		01.10.2014	
		Ларь моро- зильный Frostor	1		16.12.2015	
		Холодильник SUZUKI	1		01.06.2018	
		Холодильник POZIS	1		06.02.2013	
2	Горячий цех	Электрокипя- тельный КНЭД	1		09.10.2018	
		Машина про- тирочно- резательная МПР-350М-01	1		06.05.2010	
		Мясорубка МИМ-300 М	1		31.12.2006	
		Плита ПЭ-0,48 Н	1		10.01.2008	
		Пароконвек-	1		01.03.2023	

		томат ПКА10-1/1ПМ2				
		Электроплита	1		03.02.2017	
3	Холодный цех	Картофеле-чистка МОК-300 М	1		06.02.2023	
		Тестомесильная машина МТМ-65МНА1,5	1		06.02.2023	
		Холодильник ШХ-08 М	1		23.07.2009	
		Холодильник Апшерон	1		20.03.1996	
		Весы МТ	1		11.10.2018	
		Машина протирочно-резательная МИМ-300М	1		06.02.2023	

7.3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1.	Тепловое	Электроплита			2017 г.	6 л.	По необходимости
		Плита	ПЭ-0,48 Н				
		Пароконвектомат	ПКА10-1/1ПМ2		2023г.	5м.	
		Электрокипятильник	КНЭД		2018 г.	5 г.	
2.	Механическое	Тестомесильная машина	МТМ-65МНА 1,5		2023г.	5м.	По необходимости
		Мясорубка	МИМ-300 М		2006 г.	17 л.	
		Картофелечистка	МОК-300 М		2023 г.	5м.	

		Машина протирочно-резательная	МИМ-300М		2023г.	5м.	
		Машина протирочно-резательная	МПР-350М-01		2010 г.	13 л.	
3.	Холодильное	Холодильник	SUZUKI		2018г.	5л.	По необходимости
		Холодильник	POZIS		2013г.	10л.	
		Холодильник	Апшерон		1996г.	27л.	
		Холодильник	ШХ-08 М		2009 г.	14 л.	
		Шкаф холодильный	ШХ-0,08 М		2003 г.	20 л.	
		Ларь морозильный	Frostor		2015 г.	8л.	
		Ларь морозильный			2014 г.	9 л.	
4	Весозмерительное	Весы	МТ		2018 г.	5 г.	Поверка 1 раз в год 20.04.2023 г.
		Весы	ТВ-S-200		2009 г.	14 л.	

7.4. 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	По необходимости	-	По необходимости	По мере финансирования	Повар Эляян Л.Э.	Текущая – ежедневно, генеральная – 1 раз в неделю
2.	Механическое		-	По необходимости			

3	Холодильное		-	По необходимости			
4	Весомерительное		Поверка 1 раз в год 20.04.2023 г.				

8. 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	количество посадочных мест в столовой
В МАДОУ «Детский сад № 104» столовая отсутствует					

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Складские помещения	стеллаж железный - 1 шт., шкаф с зеркалом - 1 шт., стол обеденный - 1 шт., стул Престиж - 1 шт., шкаф - 2 шт., тумба для обуви - 1 шт.
2.	Горячий цех	шкаф навесной - 1 шт., стол - 4 шт., скамейка - 2 шт., стол разделочный - 2шт., стул на металлических опорах - 1 шт., стеллаж железный - 2 шт.
3.	Холодильный цех	скамейка - 1 шт., стол разделочный - 1шт., стол - 3 шт.

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1.	Зав. производством	-	-	-	-	-	-
2.	Технолог	-	-	-	-	-	-
3.	Повара						
3.1.	Элоян Л. Э.	1	1	Среднее профессиональное	6	15 л.	Да
3.1.	Эйхман Н. Ю.	1	1	Среднее профессиональное	4	24г.	Да
3.2.	Суранова Н. Е.	1	1	Среднее	5	48л.	Да
3.3.	Варданын А.Л.	1	1	Среднее профессиональное	5	9л.	Да
4.	Рабочие кухни (помощники повара)						
4.1.	Иконникова А. А.	1	1	Среднее профессиональное	-	2 г.	Да
4.2.	Гезалян М. А.	1	1	Среднее профессиональное	-	2 г.	Да
5	Зав. складом (Кладовщик)						
5.1.	Драгун Ю. А.	1	1	Среднее профессиональное	-	12л.	Да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов.

13. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню-раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость расхода продуктов
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДОО
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания