

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:**

soa104@mail.ru

Сыктывкар, 2022

## 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: Краснова Елена Анатольевна

Численность педагогического коллектива: 34

Численность обучающихся 359

Количество групп всего: 12

## 2. Охват питанием по возрастным группам обучающихся

№ 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	2-3	27	1	27	51,0
2	2	3-4	30	5	30	53,6
3	3	5-6	31	2	31	56,3
4	4	4-5	30	2	30	55,7
5	5	5-6	31	5	31	54,7
6	6	2-3	30	6	30	50,2
7	7	4-5	30	3	30	52,7
8	8	1,5-2	29	5	29	50,6
9	9	1,5-2	30	1	30	50,3
10	10	3-4	30	7	30	62,2
11	11	6-7	31	5	31	51,5
12	12	4-5	30	5	30	51,0
<b>Итого</b>	12		359	47	359	639,80

## 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 soa104@mail.ru
Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

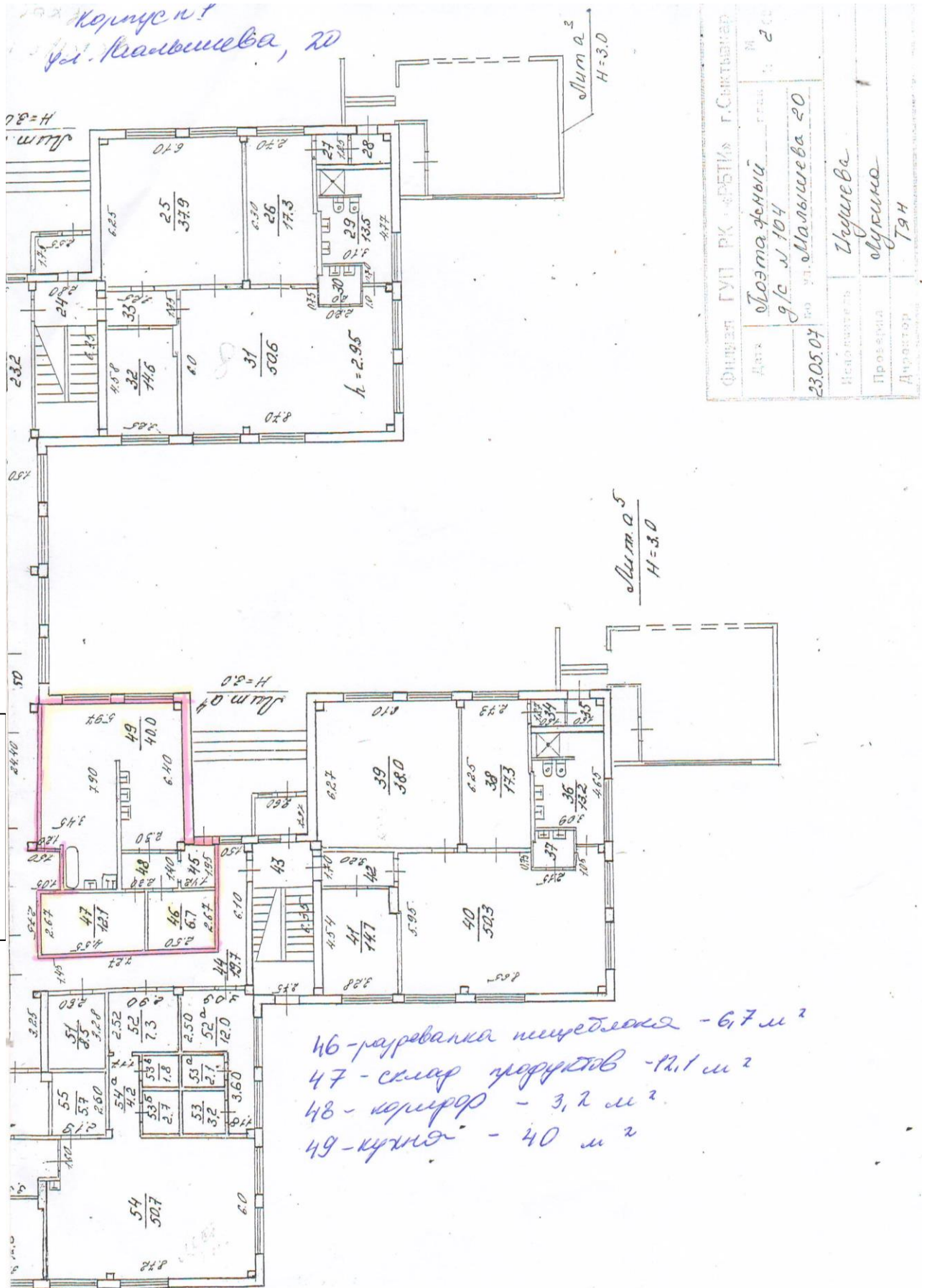
#### **4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции**

Вид транспорта	<i>МАДОУ «Детский сад № 104» перевозкой пищевой продукции не занимается</i>
Принадлежность транспорта	
Условия использования транспорта	

#### **5. Инженерное обеспечение пищеблока**

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

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



## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока

### 7.1. 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>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		12,1 м <sup>2</sup>		
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 <sup>2</sup>		
2.6	Холодный цех		12,8 м <sup>2</sup>		
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	
2	Горячий цех	Электрокипя- тельник 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	
		Электросково- рода	1		26.09.1988	
		Овощерезка импортная	1		20.04.1989	
		Электроплита	1		03.02.2017	

Холодный цех	Картофеле-чистка МОК-150 М	1		01.10.2014	
	Холодильная витрина МИР-154	1		26.12.2020	
	Холодильник Веко МВС 51	1		23.07.2009	
	Холодильник ШХ-08 М	1		23.07.2009	
	Весы МТ	1		11.10.2018	
	Мясорубка электрическая ТМ-32М	1		01.10.2014	

### 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.	5 л.	По необходимости
		Плита	ПЭ-0,48 Н				
		Электросковорода			1988 г.	34 г.	
		Электрокипятильник	КНЭД		2018 г.	4 г.	
2.	Механическое	Мясорубка электрическая	ТМ-32М		2014 г.	8 л.	По необходимости
		Мясорубка	МИМ-300 М		2006 г.	16 л.	
		Картофелечистка	МОК-150 М		2014 г.	8 л.	
		Овощерезка импортная			1989 г.	33 г.	
		Машина протирочно-резательная	МПР-350М-01		2010 г.	12 л.	



3.	Холодильное	Холодильная витрина	МИР-154		2020 г. приём-передача из другого д/сада	2 г.	По необходимости
		Холодильник	Веко МВС 51		2009 г.	13 л.	
		Холодильник	ШХ-08 М		2009 г.	13 л.	
		Шкаф холодильный	ШХ-0,08 М		2003 г.	19 л.	
		Ларь морозильный	Frostor		2015 г.	7л.	
		Ларь морозильный			2014 г.	8 л.	
4	Весозмерительное	Весы	МТ		2018 г.	4 г.	Поверка 1 раз в год 21.03.2022 г.
		Весы	ТВ-S-200		2009 г.	13 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	Шефповар Элоян Л.Э.	Текущая – ежедневно, генеральная – 1 раз в неделю
2.	Механическое		-	По необходимости			

3	Холодильное		-	По необходимости			
4	Весомерительное		Поверка 1 раз в год 21.03.2022 г.				

### 8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>			
		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 <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Складские помещения	стеллаж железный - 2 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 - 4 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 <b>(Шеф – повар)</b>						
1.1.	Элоян Л. Э.	1	1	Среднее профессиональное	6	13 л. 6 м	Да
2.	Технолог	-	-	-	-	-	-
3.	<b>Повара</b>						
3.1.	Эйхман Н. Ю.	1	1	Среднее профессиональное	4	22г.5 м	Да
3.2.	Суранова Н. Е.	1	1	Среднее	5	46л.7 м.	Да
3.3.	Варданын А.Л.	1	1	Среднее профессиональное	5	7л.8м	Да
4.	<b>Рабочие кухни</b> (помощники повара)						
4.1.	Иконникова А. А.	1	1	Среднее профессиональное			Да
4.2.	Гезалян М. А.	1	1	Среднее профессиональное			Да
5	Зав. складом <b>(Кладовщик)</b>						
5.1.	Драгун Ю. А.	1	1	Среднее профессиональное	-	10л.8м	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

Прошито и пронумеровано  
72 листов.  
Директор МАДОУ  
«Детский сад № 104»  
Сабинская О.А.

