

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 № 2)

Адрес месторасположения:

167022, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Магистральная, 9/4

Телефон:

8 (8212) 23-49-32

Электронная почта:

ds104k2@mail.ru

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: 14

Численность обучающихся 180

Количество групп всего: 6

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	13	3-4	29	10	29	49
2	14	2-3	27	6	27	49,4
3	15	5-6	31	7	31	49,1
4	16	4-5	31	5	31	49,4
5	17	5-6	29	5	29	49,1
6	18	6-7	33	4	33	49,3
ИТОГО:	6		180	37	180	295,30

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	167022, Республика Коми, г. Сыктывкар, ул. Магистральная, 9/4
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Сабинская О. А., директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	(8212) 23-49-32, ds104k2@mail.ru

Дата заключения контракта	-
Длительность контракта	-

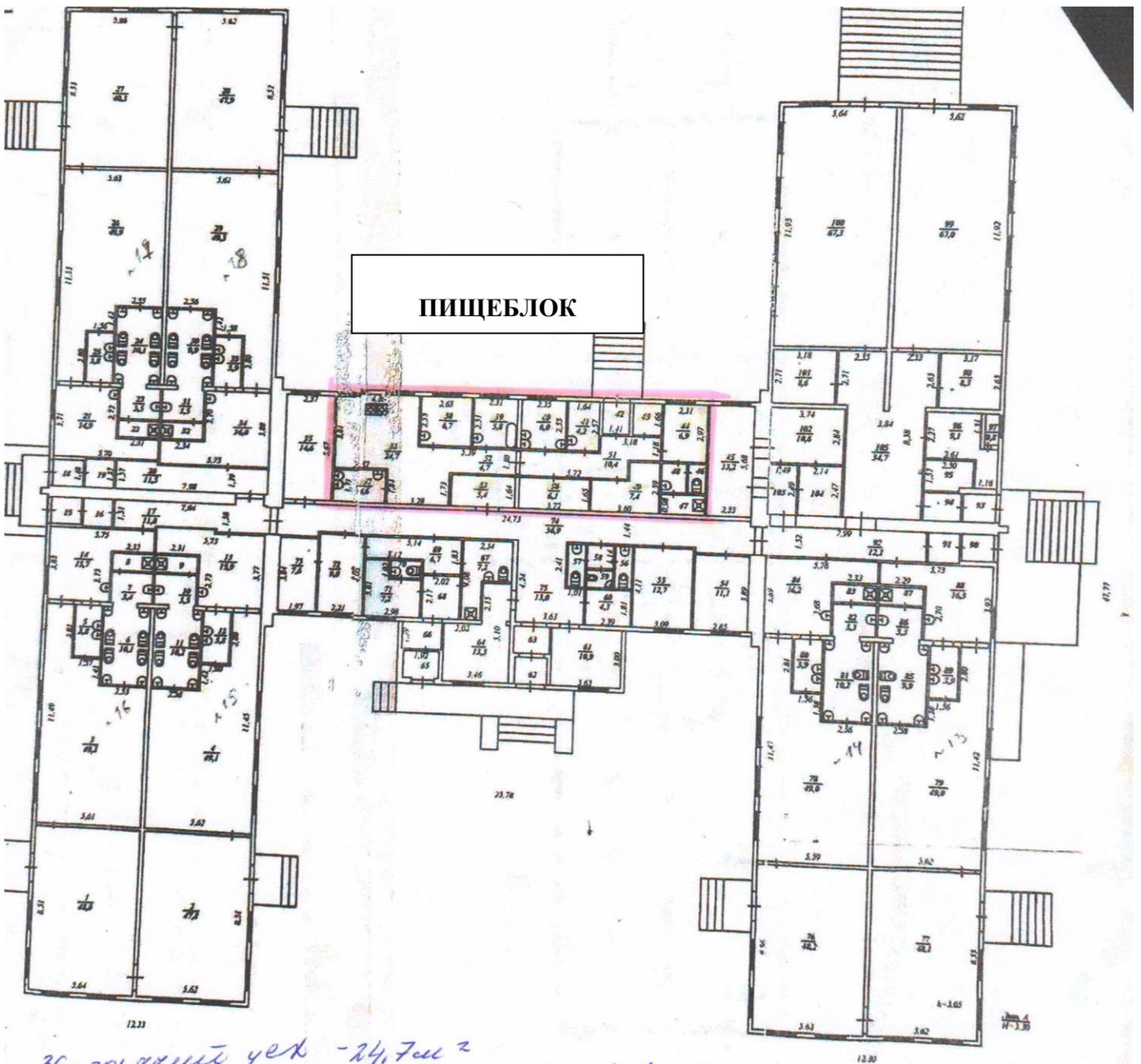
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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



- 36 - горячий чек - 24,7 м²
- 37 - моечная кухонной посуды - 4,6 м²
- 38 - заготовочный чек - 6,7 м²
- 39 - мясо-рыбный чек - 5,8 м²
- 40 - чек первичной обработки овощей - 6,0 м²
- 41 - кларовая овощей - 4,2 м²
- 42 - тамбур - 2,4 м²
- 43 - техническое помещение - 2,5 м²
- 44 - гардероб персонала - 6,9 м²
- 49 - кларовая сухих продуктов - 7,4 м²
- 50 - помещение тапочек - 6,1 м²

Республиканское БТИ
 Тютятинская
 план
 адрес: Сактабсар
 ул. Центральная д. 9, 9/4

51 - загрузка - 10,4

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		13,5 м ²		
2.	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		4,2 м ²		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		6,0 м ²		
2.3	Мясо-рыбный цех		5,8 м ²		
2.4	Доготовочный цех				
2.5	Горячий цех		24,7 м ²		
2.6	Холодный цех		6,7 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		14,6 м ²		
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 помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1.	Складские помещения	Шкаф холодильный - МХМ марихолодмаш	1		02.06.2012	
		Весы ВИЦ-10	1		12.09.1968	
		Ларь морозильный «Снеж»	1		08.08.2017	
		Весы ТВ-М-300.2-А3	1		10.07.2012	
		Холодильник CLASS A			10.05.1989	
2.	Горячий цех	Электрокипятильник КНЭ-100-01	1		20.11.2016	
		Универсальная машина противорочная ЛКИМ.101245.0 01 ТУ	1		06.06.2012	
		Плита ЭПК-48 ЖШ	2		02.10.2011	
3.	Холодный цех	Шкаф холодильный - МХМ марихолодмаш	1		02.06.2012	
		Весы электронные настольные МК А	1		11.10.2012	
4.	Овощной цех (пер-	Картофелечистка МОК-150 М	1		01.10.2012	

	вичной обработки овощей)					
5.	Мясорыбный цех	Весы ВИЦ-10	1		12.09.1968	
		Мясорубка электрическая МИМ-300М	1		10.06.2012	

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	Плита	ЭПК-48 ЖШ		2012 г.	5 л.	По необходимости
		Плита	ЭПК-48 ЖШ		2012 г.	5 л.	
		Электрокипятильник	КНЭ-100-01		2016 г.	4 г.	
2.	Механическое	Мясорубка электрическая	МИМ-300М		2012 г.	8 л.	По необходимости
		Картофелеочистка	МОК-150 М		2012 г.	8 л.	
		Машина протирочно-резабельная	ЛКИМ.1 01245.00 1 ТУ		2010 г.	12 л.	
3.	Холодильное	Шкаф холодильный	МХМ марихолодмаш		2012 г.	19 г.	По необходимости

1	Тепловое	По необхо- димо- сти	-	По необхо- димо- сти	По мере финан- сирова- ния	Текущая – еже- дневно, гене- ральная – 1 раз в неделю
2	Механиче- ское		-	По необхо- димо- сти		
3	Холодильное		-	По необхо- димо- сти		
4	Весоимери- тельное		Повер- ка 1 раз в год 21.03.20 22 г.			

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

№ п/п	Наиме- нование оборудо- вания	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²			
		количество единиц обо- рудования	дата его приобрете- ния	процент изно- шенности обо- рудования	количество посадочных мест в столовой
В МАДОУ «Детский сад № 104» столовая отсутствует					

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помеще- ний	Характеристика помещений -, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Складские помещения	стеллаж железный - 2 шт., стол произ- водственный - 2 шт., тумба -1 шт.
2.	Горячий цех	шкаф навесной - 1 шт., стол производ- ственный - 6 шт., подтоварник - 1 шт., шкаф двухстворчатый 1 шт., стеллаж железный - 2 шт.,
3.	Холодильный цех	стол разделочный - 1шт.,

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.	Бобрышева Н. К.	1	1	Среднее профессиональное	5	46л. 5м	Да
3.2.	Лыбина Е. А.	1	1	Среднее профессиональное	4	34 г. 8 м.	Да
4.	Рабочие кухни (помощники повара)						
4.1.	Матущенко О. П.	1	1	Среднее профессиональное	-	27л 11 м	Да
5.	Зав. складом (Кладовщик)						
5.1.	Сорочану Н. И.	1	1	Среднее	-	48л.6 м.	Да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов.

12. 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

Прожито и пронумеровано
72 листов.

Директор МАДОУ

«Детский сад № 104»

Сабинская О.А.

