

УТВЕРЖДЕН  
Заведующим МБДОУ «Дебесский  
детский сад № 2»  
\_\_\_\_\_ Т.Н.Широбкова  
Приказ от 02.09.2024г. № 100-од

## **ПАСПОРТ Пищблока**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Дебесский  
детский сад № 2»

Адрес месторасположения УР,с.Дебесы, ул.Логовая,8

Телефон 8(34151)4-16-60 эл почта: deb-ds2@deb-obr.udmr.ru

## Содержание

1. Общие сведения об образовательной организации:
  - численность обучающихся по возрастным группам,
  - в том числе численность льготной категории обучающихся
- 2.Состояние уровня охвата горячим 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, указываются следующая информация:**

Руководитель образовательной организации Широбокова Татьяна Николаевна

Ответственный за питание обучающихся Широбокова Татьяна Николаевна

Численность педагогического коллектива 16 чел.

Количество классов по уровням образования 6 групп

Количество посадочных мест 117

Площадь обеденного зала 291

№ п\п	группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа раннего возраста №3	1	19	8
2	2 группа раннего возраста №5	1	20	7
3	Младшая группа №6	1	21	4
4	средняя группа №1	1	19	6
5	старшая группа №2	1	22	5
6	Подготовительная группа №4	1	16	0

**2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

**2.1 Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся**

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			

	Общее количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
3	Учащиеся 9-11 классов			
	в т.ч. учащиеся льготных категорий			
	в т.ч. за родительскую плату			
	Общая количество учащихся всех возрастных групп			
	в том числе льготных категорий			

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	
Адрес местонахождения	С.Дебесы, ул.Логовая, 8
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Широбокова Татьяна Николаевна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34151)4-16-60 logovaya8@mail.ru

Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

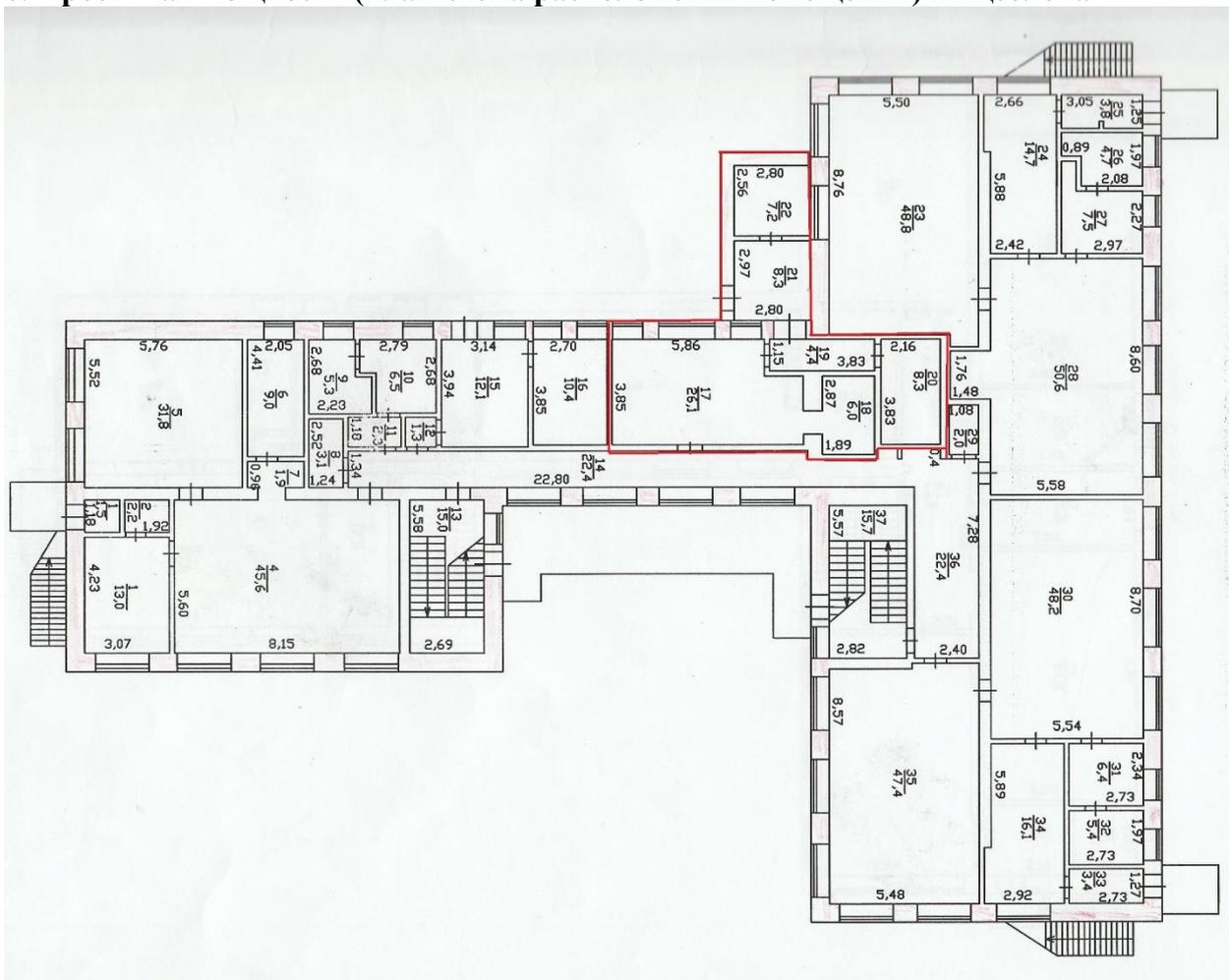
#### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

#### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватели
Отопление	централизованное
Водоотведение	локальные сооружения
вентиляция помещений	комбинированная

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



- 22-складское помещение для сухих продуктов (7,2 кв.м.)
- 21-складское помещение для овощей (8,3 кв.м.)
- 20-помещение с холодильным оборудованием (8,3 кв.м.)
- 19-переход (4,4 кв.м.)
- 18-холодный цех (6 кв.м.)
- 17-горячий цех (26,1 кв.м.)

## 7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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 сырье	Столовые на доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		15,5		
2	Производственные помещения		55,9		

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		6,0		-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)				-
2.3	Мясо-рыбный цех			-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-		-
2.5	Горячий цех		26,1		-
2.6	Холодный цех		6,0		-
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	Производствен ное помещение буфета- раздаточной	-	-	- -	
2.15	Посудомоечная буфета- раздаточной	-	-	-	
3	Комната для приема пищи (персонал)				
4.	Помещение с холодильным оборудованием		8,3		

## 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования	
1	Горячий цех	Сковорода электрическая кухонная универсальная	1	Январь 2019г.	Февраль 2019г.	100	
		Плита электрическая с жарочным шкафом	1	Декабрь 2011	Февраль 2012	100	
		Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	1	Июль 2014	Август 2014	81,67	
		Весы электронные тензометрические настольные	1	Июль 2019	Июль 2021	100	
		Мясорубка электрическая	1	Август 2022	Февраль 2012	100	
		Машина для переработки овощей	1	Август 2022	Февраль 2012	100	
		Холодильник	1	Апрель 2020	Июнь 2020	100	
		холодильник	1	Ноябрь 2010	Март 2011	100	
		Водонагреватель	1	Август 2019	Ноябрь 2020	100	
2	Холодный цех	Водонагреватель	1	Август 2014	Октябрь 2014	100	
		Водонагреватель	1	Март 2012	Июль 2012	100	
		Помещение с холодильным оборудованием	Шкаф холодильный типа Ларь	1	Март 2006	Июль 2006	100
		холодильник	1	2015	2015	100	
		Холодильник двухкамерный	1	2004	2004	100	
	холодильник	1	2000	Октябрь 2021	100		
	Складские помещения	Весы электронные неавтоматического действия	1	Июнь 2019	Август 2019	100	

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

## 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое						
	Сковорода электрическая кухонная универсальная	Для жарки продуктов, пассерования овощей, тушения	СЭСМ-0,3Н		Январь 2019	3г.	1 раз в месяц
	Плита электрическая с жарочным шкафом	Для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде	ЭП-6ЖШ		Декабрь 2011г.	10 л.	1 раз в месяц
	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	Для кипячения воды	КПЭМ-60-ОР		Июль 2014	8л.	1 раз в месяц
	Водонагреватель	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Atlantic Vm 100D400		Июль 2019	3г.	1 раз в 6 м.
	Водонагреватель	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Ariston		Август 2014	8 л.	1 раз в 6 м.
	Водонагреватель	Для обеспечения горячей водой бытовых и промышленных объектов	Термекс		Март 2012	10л.	1 раз в 6 м.
2	Механическое						
	Мясорубка электрическая	Для измельчения мяса	МИМ-300М		Август 2011	11л.	1 раз в 6 месяцев
	Машина для переработки овощей	Для нарезки в больших количествах сырые и вареные овощи,	МПО-1		Август 2011	11л.	1 раз в 6 месяцев

3	Холодильное						
	Холодильник	Для длительного хранения замороженных продуктов, а также хранения свежих продуктов и охлаждения напитков	Бирюса-10		Апрель 2020	2г.	1 раз в месяц
	Шкаф холодильный типа ларь	Для хранения продуктов в замороженном состоянии	200К-5 Бирюса		Март 2006	16л.	1 раз в месяц
	Холодильник двухкамерный	Для длительного хранения замороженных продуктов, а также хранения свежих продуктов и охлаждения напитков	Саратов 264		Ноябрь 2010	12л.	1 раз в месяц
	Холодильник	Для длительного хранения замороженных продуктов, а также хранения свежих продуктов и охлаждения напитков	Саратов		2015	7л.	1 раз в месяц
	Холодильник двухкамерный	Для длительного хранения замороженных продуктов, а также хранения свежих	Бирюса		2004	18л.	1 раз в месяц

		продуктов и охлаждения напитков					
	Холодильник	Для длительного хранения замороженных продуктов, а также хранения свежих продуктов и охлаждения напитков	Atlant		2000	1	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные тензометрические настольные	Для взвешивания материалов, полуфабрикатов и готовой сельскохозяйственной и промышленной продукции	МТ15 «Базар»		Июль 2019	1г.	1 раз в месяц
	Весы электронные неавтоматического действия	Для статических измерений массы различных грузов	МП ВЖА «Восточный базар»		Июнь 2019	1г.	1 раз в месяц

### 8.3 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						
	Сковорода электрическая	нет	нет			завхоз	После каждого использования

	кухонная универсальная						
	Плита электрическая с жарочным шкафом	нет	нет	Замена тэна, водного кабеля, переключателей, внутренней проводки.		завхоз	После каждого использования
	Котел пищеварочный электрический опрокидывающийся	нет	нет	Замена тэна		завхоз	После каждого использования
	Водонагреватель Atlantic Vm 100D400	нет	нет	Замена тэна		завхоз	1 раз в квартал
	Водонагреватель	нет	нет			завхоз	1 раз в квартал
	Водонагреватель	нет	нет			завхоз	1 раз в квартал
2	Механическое						
	овощерезка	нет	нет			завхоз	После каждого использования
	мясорубка	нет	нет			завхоз	После каждого использования
3	Холодильное						
	Холодильник	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	Холодильник	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	Холодильник	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	Холодильник	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	Шкаф холодильный типа Ларь	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	холодильник	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
4	Весоизмерительное						
	Весы электронные настольные	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц
	Весы напольные	нет	нет			завхоз	1 раз в месяц

**9. 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
1	Горячий цех	Сковорода электрическая кухонная универсальная	1		
		Плита электрическая с жарочным шкафом	1		
		Котел пищеvarочный электрический опрокидывающийся	1		
		Весы электронные тензометрические настольные	1		
		Мясорубка электрическая	1		
		Машина для переработки овощей	1		
		Холодильник	1		
		холодильник	1		
		Водонагреватель	1		
2	Холодный цех	Водонагреватель	1		
		Водонагреватель	1		
3	Помещение с холодильным оборудованием	Шкаф холодильный типа Ларь	1		
		холодильник	1		
		Холодильник двухкамерный	1		
		холодильник	1		
4	Складские помещения	Весы электронные неавтоматического действия	1		
5	Холодный цех	Водонагреватель	1		

## 9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>	
		количество	единиц оборудования для бытовых целей
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

## 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	0					
2	Технолог	0					
3	Повара	1,17	100%	НПО	4	18	имеется
4	повар	1,17	100%	НПО	4	5	имеется
5	Рабочие кухни (помощники повара)	1,16	100%	СПО	2	22	имеется
6	кладовщик	1	100%	Высшее		9	имеется

## 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

## 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- 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
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- 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