

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Северобайкальский Центр развития ребенка - детский сад «Золотой ключик»»
(МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»)



УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора
МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»
О.Г.Наполовой
Приказ № 304/1 от 13.01.2025г.

ПАСПОРТ

пищеблока Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Северобайкальский Центр развития ребенка – детский сад «Золотой ключик»»

Адрес месторасположения: 671700, Республика Бурятия,
г.Северобайкальск, пр.60 лет СССР, д.6
Телефон 83013024931, 83013022931,
Эл.почта: dszolotoykluchik_severobaykalsk@govrb.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.
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 Наполова Ольга Геннадьевна, директор.

Ответственный за питание обучающихся Иванова Галина Михайловна, шеф-повар.

Численность педагогического коллектива 18 чел.

Количество групп 11.

Количество обучающихся 280.

Площадь обеденного зала нет.

Охват горячим питанием – 100%.

Наименование групп	Количество	Возраст детей	Количество детей
Ранняя группа	3	1,6 -3	72
Младшая группа	1	3-4	30
Средняя группа	2	4-5	48
Старшая группа	2	5-6	53
Подготовительная группа	3	6-7	77
Итого:	11		280

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

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
Оператор питания, наименование	Самостоятельный пищеблок
Адрес местонахождения	Г.Северобайкальск, пр.60 лет СССР, д.6
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор – Наполова Ольга Геннадьевна Ответственный за питание в МАДОУ – шеф-повар Иванова Галина Михайловна
Контактные данные: тел. / эл. почта	Электронная почта: dszolotoykluchik_severobaykalsk@govrb.ru Адрес сайта https://ds-zolotoj-klyuchik-severobajkalsk-r81.gosweb.gosuslugi.ru/ Тел: 8(30130) 2-49-31, 89243579179
Дата заключения контракта	нет
нет	-

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	автомобильный
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП, предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	-

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(<u>централизованное</u> , собственная скважина, другие ведомственные источники)
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, искусственная

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

Площадь пищеблока - 85,92 м²

7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

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 базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	41,1 м ²	-	-
2	Производственные помещения	-	40,0 м ²	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	15,4 м ²	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	22,5 м ²	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	Совмещен с раздаточной 26,2 м ²	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	Совмещен с горячим цехом 26,2 м ²	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.10	Помещение для обработки яиц	-	Совмещен с мясо-рыбным цехом 22,5 м ²	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды	-	Совмещен с мясо-рыбным цехом 22,5 м ²	-	-
2.12	Моечная столовой посуды	-	Совмещен с мясо-рыбным цехом 22,5 м ²	-	-
2.13	Моечная и кладовая тары	-	-	-	-
2.14	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.15	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	7,9 м ²	-	-

8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1.	Складские помещения	Ларь морозильный	1	2024	2024	0
			2	2008	2008	70
			1	2004	2005	80
			1	2014	2014	50
		Шкаф Холодильный	2	2021	2021	20
	Весы электронные тензометрические для статического взвешивания	1	2007	2007	70	
2.	Производственные помещения	Лифт	1	1988	1988	90
		Весы товарные шкальные	1	1988	1988	90
3.	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильник	1	2013	2013	80
		Картофелечистка	1	2024	2024	0
4.	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2018	2018	60
		Мясорубка	1	2024	2024	0
		Весы настольные циферблатные	1	2017	2017	60
5.	Горячий цех	Овощерезка	1	2024	2024	0
		Жарочный шкаф	1	2021	2022	10
		Сковорода электрическая	1	2024	2024	0
			1	2010	2011	70
		Плита электрическая	2	2024	2024	0
		Котел пищеварочный	1	2023	2024	0
		Весы электронные тензометрические	3	2024	2024	0
	Мясорубка	1	2018	2018	60	
6.	Комната для приема пищи (персонал)	Холодильник для суточных проб	1	2013	2013	80

9. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение марка	производительность	дата изготовления	срок службы (год)	сроки профилактического осмотра	
1	Тепловое						
	Котел пищеварочный	Котел пищеварочный	КПЭМ-60/9Т	60 литров в час	2023	10	1 раз в год
	Плита электрическая	Тепловая обработка полуфабрикатов	ЭП-6ЖП-Э	-	2024 2024	10 10	1 раз в год
	Жарочный шкаф	Жарка мяса, рыбы, птицы, запекание овощей, крупяных и мучных изделий	ШЖЭ-3	Не более 250 кг	2021	7	1 раз в год
	Аппарат пароварочный-конвективный	Аппарат пароварочный - конвективный	ПКА 10-1/1ПМ2	120кг	2023	12	1 раз в год
	Сковорода электрическая	Тепловая обработка полуфабрикатов	СЭЧ-0,45 СЭ-0,25	85 литров 38 литров	2024 2011	10 10	1 раз в год
2	Механическое						
	Лифт	Подъем груза		100 кг	1988	34	1 раз в год
	Мясорубка	Измельчение мяса и рыбы	МИМ-300М ТМ-32М	100 кг/час 280 кг/час	2024 2018	2 2	1 раз в год
	Овощерезка	Протирка вареных продуктов	УКМ-11	350-200 кг/час	2024	10	1 раз в год
	Картофелечистка	Очистка картофеля и корнеплодов	МКК-300-01	300 кг/час	2024	10	1 раз в год
3	Холодильное						
	Холодильник	Кратковременное хранение продуктов питания	-Polair CB107-S -Polair CB107-S 200К -BEKO -VESTEL -Supra RF-94 -Бирюза 200НК-5	125-149 кг 125-149 кг 301-279кг 301-279кг 76 кг 44кг	2021 2021 2018 2013 2013 2008	1 1 10 10 3 14	1 раз в год

	Ларь морозильный		-Бирюза 260НК-5 «Бюрюса-145С»МК Ш-220 ГОРЕНЕ Бирюза 305КХ	51кг 68кг 380кг 285кг	2008 2004 2014 2024	14 10 10 10	
4	Весо-измерительное						
	Весы	Измерение веса продукта	МТ15В1Д А МТ15ВЖ А – 2ШТ МТ30ВЖ АП-150МДА-7/Ю		2024 2024 2018 2007	7 7 7 10	1 раз в год

10. 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	ИП Нижегородцев А.А. 09.01.2025г		Осмотр 1 раз в год, ремонт по мере необходимости	По мере необходимости	Зам директора по АХЧ Энергетик	Еженедельно
2	Механическое	ИП Нижегородцев А.А. 09.01.2025г			По мере необходимости	Зам директора по АХЧ Энергетик	Еженедельно
3	Холодильное	ИП Нижегородцев А.А. 09.01.2025г			По мере необходимости	Зам директора по АХЧ Энергетик	Еженедельно
4	Весоизмерительное	ФБУ «Бурятский ЦСМ» 2025г	Не имеется		По мере необходимости	Зам директора по АХЧ	Еженедельно

11. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Раздевалка для персонала	2,1м ² /нет
2	Туалет	2,7м ² / нет
3	Прачечная	29,3м ² /Стиральная машина LG 2011 г.

12. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
3	Повара	4	3	средне-специальное	-	4/9	имеется
4	Рабочие кухни (помощники повара)	2	2	средне-специальное	-	6/10/32	имеется
5	Шеф-повар	1	1	средне-специальное	-	8	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 МАДОУ.
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

СХЕМА ПЛЩЕБОЛКА

план первого этажа

