

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 14»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

**УТВЕРЖАЮ**  
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14»  
**О.В. Грапп**  
Приказ № 50 от «28» февраля 2022 г.



**ПАСПОРТ  
пищеблока МАДОУ «Детский сад № 14»**

Адрес месторасположения: 413107, г. Энгельс, ул. Шурова гора, зд. 7/9а  
Телефон: 8(8453)56-46-86  
Электронная почта: 14 detsad.engels@mail.ru

Энгельс  
2022

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 14»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 14»  
\_\_\_\_\_/ О.В. Грапп  
Приказ № 50 от «28» февраля 2022 г.

**ПАСПОРТ  
пищеблока МАДОУ «Детский сад № 14»**

**Адрес месторасположения: 413107, г. Энгельс, ул. Шурова гора, зд. 7/9а  
Телефон: 8(8453)56-46-86  
Электронная почта: 14 detsad.engels@mail.ru**

**Энгельс  
2022**

## 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:**
  - пищеблок, работающий на сырье
- 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 бытовых помещений**
- 9. Штатное расписание работников пищеблока**
- 11. Форма организации питания обучающихся**
- 12. Перечень нормативных и технологических документов**

### 1. Общие сведения об образовательной организации

**Руководитель образовательной организации:**

Заведующий: Грапп Ольга Валентиновна

**Ответственный за питание обучающихся:**

Старшая медсестра: Егорова Юлия Вячеславовна

Численность педагогического коллектива: 20 человек

Количество групп по уровням образования: 7

№ п\п	Группа	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 группа	1	38	2
2	2 группа	1	41	
3	3 группа	1	47	1
4	4 группа	1	32	1
5	5 группа	1	30	
6	6 группа	1	29	1
7	7 группа	1	31	

Итого		7	248	5
-------	--	---	-----	---

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся – 100%

Питание детей пятиразовое (первый завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), организовано в группах.

### 2.1. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Ясли	38	38	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в т.ч. за родительскую плату	36	36	100
2	Сад	210	210	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
	в т.ч. за родительскую плату	207	207	100

## 3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Пищеблок, работающий на сырье
Адрес местонахождения	413107, г. Энгельс, ул. Шурова гора, зд. 7/9а
ФИО руководителя, контактное лицо	Грапп Ольга Валентиновна
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(8453)56-46-86 14 detsad.engels@mail.ru

## 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Специализированный (легковой, газель)
Принадлежность транспорта	Транспорт организаций-поставщиков пищевых продуктов
Условия использования транспорта	По заявке заказчика

Продукты принимаются при наличии документов соответствия: декларация, сертификат.

## 5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Холодное водоснабжение с нагревом в теплообменнике, установленном в ИТП. В летний период – электрические водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Приточно-вытяжная

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

План-схема расположения помещений (Приложение 1)

**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>
		Пищеблок ДОУ
1	Складские помещения :	13,4
1.1	Склад овощей	6,5
1.2	Склад сухих продуктов	6,9
2	Производственные помещения	53,1
2.1	Овощной цех	5,4
2.2	Мясо-рыбный цех	6,0
2.3	Горячий цех	24,7
2.4	Холодный цех	10,9
2.5	Раздаточная	6,1
2.11	Моечная кухонной посуды	5,9
3	Помещение персонала	24

**8. Характеристика технологического оборудования пищеблока**

п/п	Наименование	Характеристика оборудования
-----	--------------	-----------------------------

	цехов и помещений	Наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования
		Многофункциональный миксер	1	2019 г.	2020 г.	
1.	Загрузочная					
2.	Мясо-рыбный цех	Стол из нержавеющей стали разделочный	2	2019 г.	2020 г.	
		Мясорубка	1	2019 г.	2020 г.	
		Ванна моечная двухсекционная	1	2019 г.	2020 г.	
		Ванна моечная односекционная	1	2019 г.	2020 г.	
3.	Раздаточная	Шкаф хлебный	1	2019 г.	2020 г.	
		Шкаф холодильный для продуктов	1	2019 г.	2020 г.	
		Стол из нержавеющей стали	1	2019 г.	2020 г.	
4.	Кладовая скоропортящихся продуктов с хранением в холодильных шкафах	Шкаф холодильный для продуктов	4	2019 г.	2020 г.	
5.	Кладовая сухих продуктов	Стеллаж из нержавеющей стали	5	2019 г.	2020 г.	
6.	Кладовая овощей	Подтоварник из нержавеющей стали	2	2019 г.	2020 г.	
		Шкаф холодильный для продуктов	1	2019 г.	2020 г.	
		Морозильный ларь Бирюса -355	1	2019 г.	2020 г.	
7.	Овощной цех	Картофелечистка	1	2019 г.	2020 г.	
		Стол из нержавеющей стали разделочный	2	2019 г.	2020 г.	
		Ванна моечная двухсекционная	1	2019 г.	2020 г.	
		Ванна моечная односекционная	1	2019 г.	2020 г.	
8.	Горячий цех	Плита электрическая с жарочным шкафом 4-х конфорочная	2	2019 г.	2020 г.	
		Машина протирочно-резальная	1	2019 г.	2020 г.	
		Шкаф жарочный	1	2019 г.	2020 г.	
		Шкаф расстоечный	1	2019 г.	2020 г.	
		Пароконвектомат	1	2019 г.	2020 г.	



1	Повар	3	100	Среднее специальное			Имеется
2	Подсобный рабочий	1	100	Среднее специальное			Имеется
3	Агент по питанию	1	100	Среднее специальное			Имеется

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов в группах

### 12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- 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



План-схема  
расположения помещений пищеблока

