

Муниципальное автономное образовательное учреждение
«Детский сад № 7»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

ПРИКАЗ

№ 139 - 01

от 07.10.2024 г.

**Об утверждении технологического
паспорта пищеблока**

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом №29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить технологический паспорт пищеблока в МАДОУ «Детский сад № 7».
2. Ответственному за официальный сайт Рожновой О.С. разместить технологический паспорт пищеблока в МАДОУ «Детский сад № 7» на официальном сайте учреждения в сети «Интернет».
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



О.В. Грапп

Заведующий МАДОУ
«Детский сад № 7»

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖАЮ

Заведующий МАДОУ «Детский сад № 7»

/ О.В. Граш

Приказ № 139 от «07» октября 2024 г.



ПАСПОРТ пищеблока МАДОУ «Детский сад № 7»

Адрес месторасположения: 413105, г. Энгельс, 1-й Микрорайон
Телефон: 8(8453)56-27-12
Электронная почта: madou7anv@yandex.ru

Энгельс
2024

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 услуг 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 помещений 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:

Заведующий: Граш Ольга Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся:

старшая медицинская сестра

Михайлова Ольга Алексеевна

Численность педагогического коллектива: 18 человек

Количество групп: 7

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа раннего возраста (1,5-3 лет) № 5	1	23	3
2	Младшая группа № 1	1	29	4
3	Младшая группа № 2	1	21	5
4	Средняя группа № 4	1	30	10
5	Средняя группа № 6	1	30	7
6	Старшая группа № 7	1	34	6
7	Подготовительная группа № 3	1	37	2
Итого	7 групп	7	204	37

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Дети от 1,5 до 3 лет	23	23	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	3	3	100
2	Дети от 3 до 7 лет	181	181	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий	34	34	100
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	204	204	100
	в том числе льготных категорий	37	37	100

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

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МАДОВ "Детский сад № 7"
Адрес местонахождения	413105, Саратовская область, г. Энгельс, 1-й Микрорайон
Фамилия, имя, отчество	Грапп Ольга Валентиновна, заведующий
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(8453) 56-27-12/ почта: madov7anv@yandex.ru

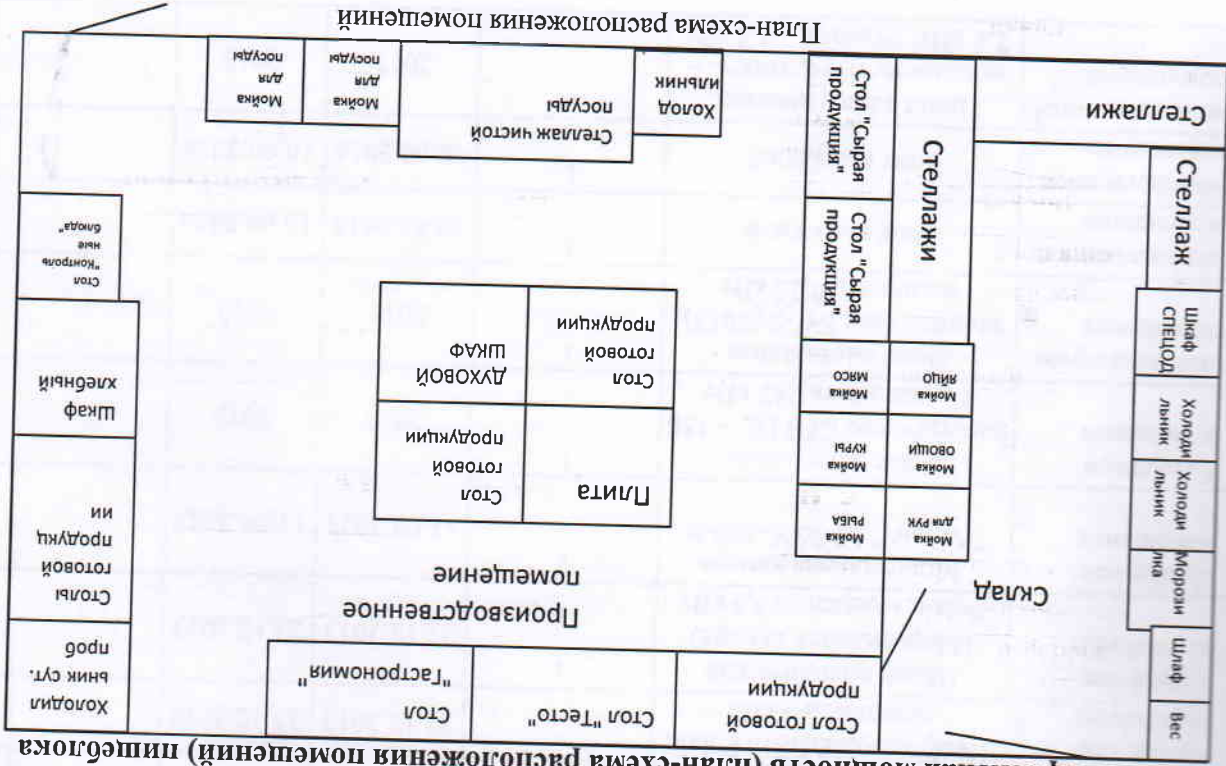
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный
Принадлежность транспорта	поставщика
Условия использования транспорта	по назначению

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

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



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м² (в зависимости от модели предоставляется информация)

Площадь помещения м²

№	Наименование	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
1	Столешница школьно-столовая, газовые	Столешница на сырье	Столешница на сырье	Столешница на сырье	Столешница на сырье
2	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
3	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
4	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
5	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
6	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
7	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
8	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
9	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
10	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
11	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
12	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
13	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница
14	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница	Столешница

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Характеристика оборудования

№	Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации и	Процент изношенности оборудования
1	Овощерезка Robot coupe, мощность 1000 Вт	1	10.09.2014	10.09.2014	
2	Набор дисков для овощерезки	1	10.09.2014	10.09.2014	
3	Стол охлаждающий HI Cold, мощность 3,46 Вт (11,5)	1	09.01.2014	09.01.2014	
4	Тестомесильная машина Pizza, мощность 0,75 кВт	1	10.09.2014	10.09.2014	
5	Холодильник двухкамерный (для суточного проба) Atlant, мощность 1 кВт	1	10.09.2014	10.09.2014	
6	Складское помещение	1	22.12.2013	22.12.2013	
7	Складское помещение	1	23.12.2013	23.12.2013	
8	Складское помещение	1	22.12.2013	22.12.2013	
9	Складское помещение	1	11.09.2023	11.09.2023	
10	Складское помещение	1	2013	2013	
11	Производственное помещение	1	2013	2013	
12	Производственное помещение	1	10.09.2014	10.09.2014	
13	Производственное помещение	1	10.09.2014	10.09.2014	
14	Производственное помещение	1	2013	2013	

9.1. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	Бытовые помещения отсутствуют	

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№	Наименование должностей	количество ставок	базовое образование	квалификационные разряд	стаж работы	наличие медкнижки	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²	
							имеется	имеется
1	Повар	3	2	4	20	имеется		
2	Подсобный рабочий	2	2			имеется		

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное циклическое 10-дневное 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
- Трафик приема пищи, (сотрудники)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организации 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 HACCP
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДУО
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖАЮ
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 7»
/ О.В. Грапп
Приказ № 139 от «07» октября 2024 г.



ПАСПОРТ пищевойка МАДОУ «Детский сад № 7»

Адрес месторасположения: 413105, г. Энгельс, 2-й Микрорайон, д. 3
Телефон: 8(8453)56-27-12
Электронная почта: madou7anv@yandex.ru

Энгельс
2024

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 помещений 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:

Заведующий: Группа Ольга Валентиновна

Ответственный за питание обучающихся:

старшая медицинская сестра Михайлова Ольга Алексеевна

Численность педагогического коллектива: 2 человека

Количество групп: 1

№ п/п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Разновозрастная группа № 2	1	23	5
Итого	1 группа	1	23	5

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Дети от 3 до 7 лет	23	23	100
2	в т.ч. учащиеся льготных категорий	5	5	100
3	Общее количество учащихся всех возрастных групп	23	23	100

3. Модель предоставления услуги питания

(Столовая на сырье, столовая готововочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МАЛЮВ "Детский сад № 7"
Адрес местонахождения	413105, Саратовская область, г. Энгельс, 2-й Микрорайон, д. 3
Фамилия, имя, отчество	Группа Ольга Валентиновна, заведующий
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(8453) 56-27-12/ почта: maluv@yandex.ru

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	специализированный
Принадлежность транспорта	поставщика
Условия использования транспорта	по назначению

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Воснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Водонагреватели
Отопление	Индивидуальное, газовое
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

6. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м²

(перечень и площадь помещений в зависимости от модели представляется в виде таблицы)

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещения м ²	
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье
1	Складские помещения	16,9	
2	Производственные помещения		6,8

7. Характеристика технологического оборудования пищеблока

п.п	Наименование цехов и помещений	наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	Процент изношенности оборудования

1.	Производственное помещение	Холодильник "Саратов - 467" КШ - 210/23	1	2018	06.2018	
2.	Производственное помещение	Холодильник "Бирюса 110"	1	2024	03.2024	
3.	Складское помещение	Холодильник "Бирюса 151"	1	2019	06.2019	
4.	Складское помещение	Морозильная камера "Саратов - 154" МШ-90	1	2010	2010	
5.	Складское помещение	Весы электронные 327 AC LED	1	2015	2015	
6.	Производственное помещение	Линя электрическая ПЭП - 0,48 - ДШ - 01	1	01.11.2019	06.2020	
7.	Производственное помещение	Масуробка электрическая М 32 01, мощность 300Вт	1	2014	2014	

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в

8. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

Характеристика оборудования						
Наименование технологического оборудования	Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра

9. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование технологического оборудования	Наличие договора на проведение ремонтных работ	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования	Характеристика мероприятий	
								В наличии	В наличии
1	Термос	нет	нет	-	нет	Васютин А.Н.	В наличии	-	-
2	Механическое	нет	нет	-	нет			-	-
3	Холодильное	нет	нет	-	нет	Васютин А.Н.	В наличии	-	-
4	Воскряпительное	нет	нет	-	нет	Васютин А.Н.	В наличии	-	-

10. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схемастоловой

№	Наименование оборудования	Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²	
						отсутствует	столовая
1							

11. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	Бытовые помещения отсутствуют
1.			

12. Расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

Характеристика оборудования столовой, площадь М ²		наличие медкнижки	стаж работы	разряд	наличие медкнижки
				4	имеется
				9	имеется
	0,5				имеется

13. Форма организации питания обучающихся

накрытие столов

14. Перечень нормативных и технологических документов:

10-дневное меню

меню

технологические карты (ТК)

технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой клинтарной

продукции с пониженным содержанием соли и сахара

ведомственная ведомость

приема пищи,

журнал (сотрудники)

журнал учета температуры 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

Положение об организации питания обучающихся

Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся

учебному году

Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому

Приказ о составе бракеражной комиссии

Положение об организации питания

Компетенции инструкторов персонала пищеблока

Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП

Информация размещаемой на сайте ДЮУ

Информация о формировании меню по пропаганде принципов здорового питания

