

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 дотовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	МАДУВ "Детский сад № 7"
Адрес местонахождения	413105, Саратовская область, г. Энгельс, 1-й Микрорайон
Фамилия, имя, отчество	Грипп Ольга Валентиновна, заведующий
Контактные данные: тел. / эл. почта	Тел. 8(8453) 56-27-12/ почта: madou7anv@yandex.ru

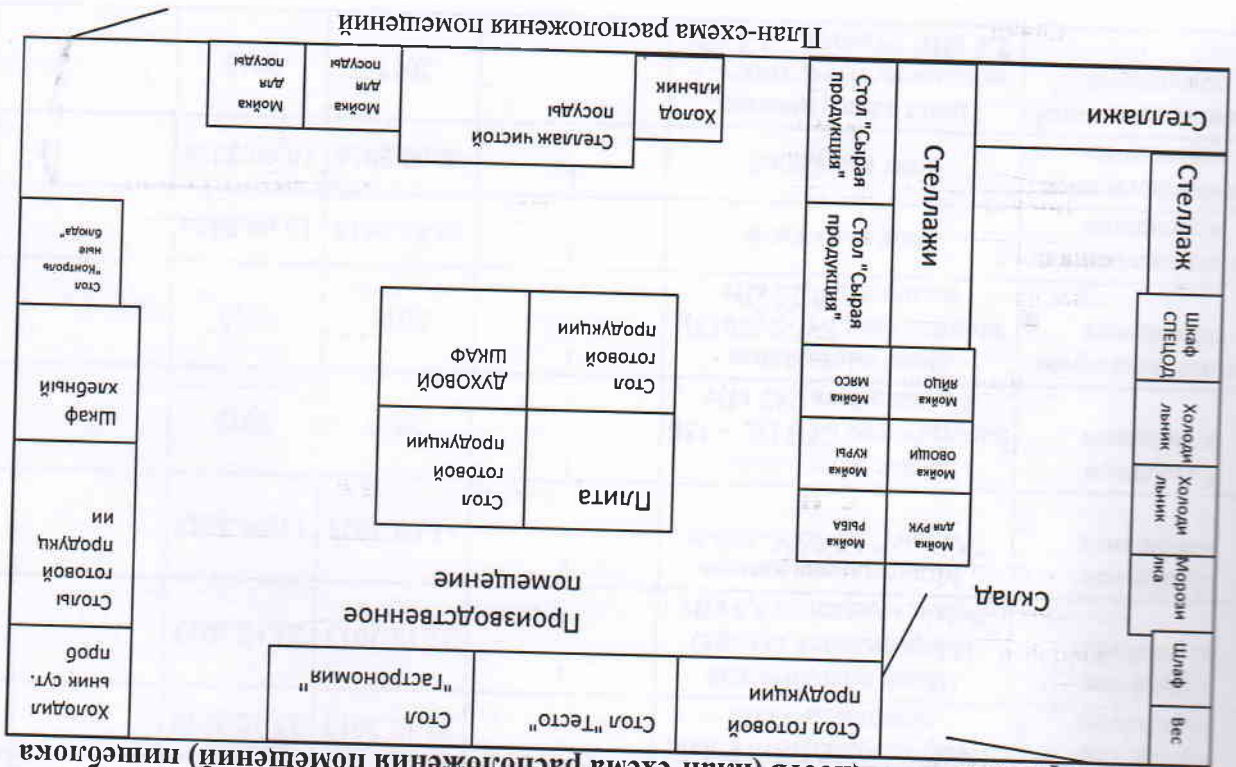
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

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	Площадь помещения м ²
1	Столовые школьно-столовые, столовые, столовые на сырье	35,2
2	Столовые школьно-столовые, столовые, столовые на сырье	14,7
3	Столовые школьно-столовые, столовые, столовые на сырье	
4	Столовые школьно-столовые, столовые, столовые на сырье	

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

Характеристика оборудования

№	Наименование оборудования	Кол-во единиц оборудования	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации	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	Шкаф холодильный Polar, мощность 4 кВт	1	22.12.2013	22.12.2013	
7	Шкаф холодильный Polar, мощность 4 кВт	1	23.12.2013	23.12.2013	
8	Шкаф холодильный (Морозильная камера) Polar, мощность 5,5 кВт	1	22.12.2013	22.12.2013	
9	Морозильная камера "Атлант" M-7606-100-N	1	11.09.2023	11.09.2023	
10	Весы настольные электронные CFS DL - 150 N, мощность 242 кВт	1	2013	2013	
11	Весы настольные электронные SW-5 (2013), мощность 0,25 кВт	1	2013	2013	
12	Зонт вытяжной	1	10.09.2014	10.09.2014	
13	Зонт вытяжной	1	10.09.2014	10.09.2014	
14	Плита электрическая, мощность: поверхность - 2,4 кВт, духовка - 4,8 кВт	1	2013	2013	

Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с приложением 1.

№	Наименование	Единица измерения	Дата приобретения	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	Хлебозака автоматическая Harts Land, мощность 550 Вт	шт	03.01.2017	03.01.2017	
2	Пароконвекционная печь ElectoLux, мощность 10,1 кВт	шт	15.09.2013	15.09.2013	
3	Масуробка электрическая МИМ-350, мощность 300 Вт	шт	20.03.2013	20.03.2013	

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№	Наименование технологического оборудования	Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Характеристика оборудования	
							Сроки профилактического осмотра	
1								

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№	Наименование технологического оборудования	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	Характеристика мероприятий	
								В наличии	В наличии
1	Тестоное	нет	нет	-	Крицкая Т.В. Паркина С.В.	В наличии	-	нет	В наличии
2	Машиническое	нет	нет	-				нет	
3	Хлебозак	нет	нет	-	Поминова В.А.	В наличии		нет	В наличии
4	Бескоммерческое	нет	нет	-	Поминова В.А.	В наличии		нет	В наличии

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

№	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	
1	Столовая						

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 готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся 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 ДУОУ
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Прошито
Пронумеровано
На 1 листах
08.10.2024 г.
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№ 7
С.В. Рипп



№	Пункт	Содержание	Сделано	Проверено

Составлено в г. Казань, 08.10.2024 г.
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 7» С.В. Рипп

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 пищеблока 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 дотоготовочная, 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: maljov@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 помещений м ²	
		Столовые школьно-базовые, Столовые, работающие на сырье	Столовые, готовые
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:

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	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования	Характеристика мероприятий						
							НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
1	Тепловое	НЕТ	НЕТ	-	Васютин А.Н.	В наличии	-	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
2	Механическое	НЕТ	НЕТ	-			-	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
3	Холодильное	НЕТ	НЕТ	-	Васютин А.Н.	В наличии	-	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
4	Воскряжительное	НЕТ	НЕТ	-	Васютин А.Н.	В наличии	-	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

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	отсутствует
1							

11. Характеристика бытовых помещений

№	Перечень бытовых помещений	л/п	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	квалификационные разряды	газовое оборудование	образование	квалификационные разряды	стаж работы	наличие медкнижки
				4				9	имеется
									имеется
									имеется

13. Форма организации питания обучающихся

накрытие столов

14. Перечень нормативных и технологических документов:

10-дневное меню

меню

технологические карты

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

