

Утверждаю
Заведующий МБДОУ №3
_____ Л.О. Супруненко

Приказ № _____ от _____ 2023

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

**МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ «ЯСЛИ-САД №3 «ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»
КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА ГОРОДА ДЕБАЛЬЦЕВО»**

Адрес месторасположения

ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА, Г.ДЕБАЛЬЦЕВО, МИКРОРАЙОН
ВОСТОЧНЫЙ, Д.7А, эл почта: mdou3.debaltsevo@mail.ru, тел. +7 (949) 325-38-73

Содержание

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

Супруненко Лариса Оскаровна

Ответственный за питание воспитанников:

медицинская сестра Титова Н.Н.

Численность педагогического коллектива: 7 чел.

Количество групп по уровням образования: 4 группы

п\п	Возрастные группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Ясельная группа (1,5 до 3-х лет)	1	12	2
2	2 младшая группа (от 3-х до 4-х лет)	1	14	0
3	Средняя группа (от 4-х до 5 лет)	1	13	3
4	Подготовительная группа (от 6-ти до 7 лет)	1	17	1
	Всего	4	56	6

1. Охват горячим питанием по возрастным группам: (ясельная группа, 2-ая младшая группа, средняя группа, подготовительная группа)

2.1 Охват трехразовым горячим питанием по возрастным группам

п\п	Контингент по группам	Численность, чел.	Охвачено 3-х разовым питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Ясельная группа (1,5 до 3-х лет)	12	12	100%
2	2 младшая группа (от 3-х до 4-х лет)	14	14	100%
3	Средняя группа (от 4-х до 5 лет)	13	13	100%
4	Подготовительная группа (от 6-ти до 7 лет)	17	17	100%
	Всего:	56	56	100%

3. Модель предоставления услуги питания (с пищеблока на возрастные группы)

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Транспорт поставщика пищевой продукции ООО «Мир продуктов», МУП Енакиево хлебозавод (грузовая машина с фрежератором)	-транспорт организации поставщика пищевой продукции ООО «Мир продуктов»
Условия использования транспорта	Удовлетворительные

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Электроводонагреватель
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная

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

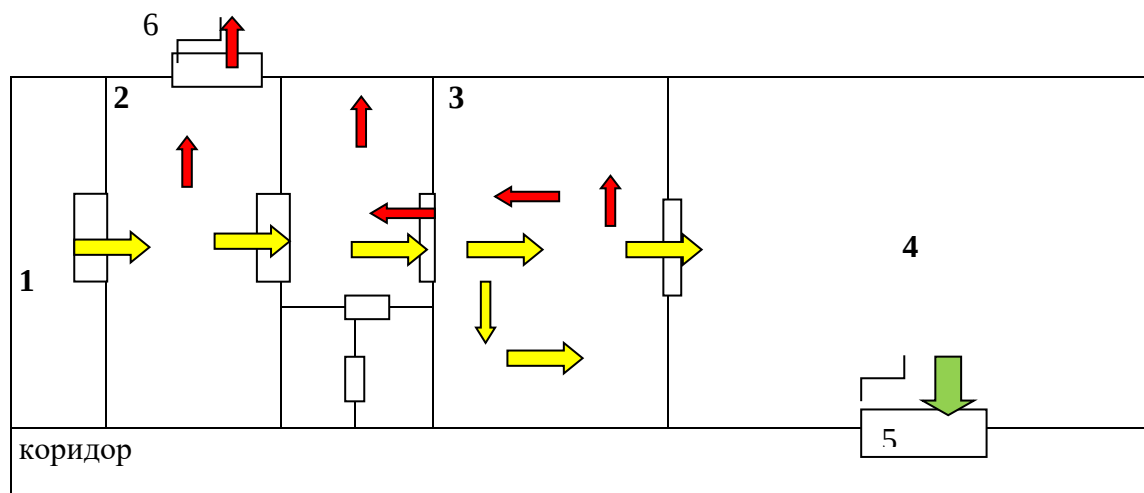
Обозначения

1. Склад для продуктов
2. Склад для сыпучих продуктов, хранение мясной продукции
3. Моечный и холодный цех
4. Горячий цех
5. Окно выдачи готовой продукции
6. Вход (выход)

Внос сырья- 

Вынос мусора и выход сотрудников- 

Выдача готовой продукции- 



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

8. Перечень помещений и их площадь м² перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания:

п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м2
1	Складские помещения	8,4
2	Цех первичной обработки	3,40
3	Пищеблок	35,3
	Всего	38,7

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации и	процента изношенн ост и оборудова ния %
1	Складское помещение	Холодильник – морозильник beco	1	2010	2016г.	25
		Холодильник «Днепр»	1	2011	2012	50
		Морозильник типа «Ларь» Avex	1	2017	2019	20
		Холодильник «Атлант»	1		2016	60
		Электронные весы NECS-40-1	1	2013	2017	40
		Электронные весы ВТЭ-150	1	2017	2017	20
2	Цех первичной обработки	Электромясорубка «ARESA»	1	2016г	2017	50
		Электромясорубка «ДЕЛЬТА -ЛЮКС»	1	2014	2016	70
3	Пищеблок	Вытяжка «AVEKS»	2	2014	2016	100

	Электроплита АРМ-ЭКО (6 конфорок)	1	8.20.2013 г	2014	55
	Электроплита (4-х камфорная)	1	1984	1984	100
	Электронные весы ВТЭ-40кг	1	2017	2017	40
	Электрическая сковорода	1	1986	1987	100
	Электрическая сковорода СЭСМ-0,34	1	2021		
	Электронагреватель «NOVA»	1	2015	2016	60
	Холодильник «Норд»	1	2013	2016	60

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

	Перечень недостающего оборудования		
	Наименования цеха	Недостающее оборудование	Количество единиц оборудования (шт)
1	Складское помещение	Холодильник	1

8,2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологическо го оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производи - тельность	дата изгото вления	срок служб ы	сроки профилак тиче ского осмотра
1.Тепловое							
1.1	Электронагреватель «NOVA»	Нагрев воды	«NOVA»	2 лит./мин.	2015	5 лет	1р в месяц
1.2	ЭлектроплитаАРМ-ЭКО (6 конфорок)	Приготовление пищи	АРМ-ЭКО	6 конфорок	8.20.2013	10 лет	2р в месяц

1.3	Электродплита	Приготовление пищи		4 конфорки	1984	15	2р в месяц
1.4	Электросковорода	Приготовление пищи	СЭСМ-034	40л	2021	15	2р месяц
1.5	Электросковорода	Приготовление пищи		40л	1986	15	2 р месяц
1.6	Шкаф жарочный электрический	Приготовление пищи	ШЖЭ92		2023		2 р месяц

2.Механическое

2.1	Электромясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	«ARESA»	0,5кг	2016	6	1 р месяц
2.2	Электромясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	«ДЕЛЬТА-ЛЮКС»	0,5кг	2014	6	1р в месяц
2.3	Электромясорубка	Для измельчения мяса и рыбы на фарш	МИМ-150 РЗ	0,5кг	2023	2	1р в месяц
2.4.	Хлебобрезка	для нарезки хлеба	«Янычар» АХМ-300А		2023		ежемесячно
2.5	Тестомесильная машина	для замеса теста	МТ-25		2023		ежемесячно

3. Холодильное

3.1	Холодильник –морозильник	Для хранения скоропортящихся продуктов	beko	291л	2010	10	По мере необходимости в соответствии с руководством по эксплуатации
3.2	Холодильник	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Днепр»	244л	2011	10	По мере необходимости в соответствии с руководством

							по эксплу тации
3.3	Морозильник типа «Ларь»	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Avex»	350л	2017	10	По мере необход имости в соответ ствии с руковод ством по эксплу тации
3. 4	Холодильник «Атлант»	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Атлант»	209л	2015	10	По мере необход имости в соответ ствии с руковод ством по эксплу тации
3. 5	Холодильник «Норд»	Для хранения скоропортящихся продуктов	«Норд»	280л	2013	10	По мере необход имости в соответ ствии с руковод ством по эксплу тации
4.Весоизмерительное							
4.1	Электронные весы до 40кг	Для статического взвешивания	NEC S-40- 1	40кг	2017		1р в год
4.2	Электронные весы до 40кг	Для статического взвешивания	ВТЭ- 40	40кг	2017		1р в год
4.3	Электронные весы до 150 кг	Для статического взвешивания	ВТЭ- 150	150	2017		1р в год

9.1 Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений	
		количество единиц оборудования для бытовых целей	площадь М ²
	Санузел для сотрудников пищеблока (общий)	1	5,3
	Гардеробная	1	2,1

10. Штатное расписание работников пищеблока

п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	2	2	Среднее профессиональное	3	5	1
				Среднее профессиональное	4	30	1
2	Кухонный работник	0,5	-	-	-	-	-

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов
- самообслуживание

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Технико-технологические карты (ТТК)
- 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
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- План производственного контроля.

Технические требования по подготовке помещения к установке и монтажу оборудования

Проведение монтажных работ осуществляется при условии выполнения Получателем следующих требований.

ВАННА МОЕЧНАЯ ДВУХСЕКЦИОННАЯ

В месте подключения должен быть установлен смеситель.

В месте подключения должна быть; подведена канализационная труба диаметром не менее 50 мм из пола или стены не ЕЫШе 150 мм от пола.

ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ

Вентиляционный короб для зонта вытяжного должен обеспечить отвод воздуха производительностью не менее 1100 куб.м. в час.

ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ, морозильный С ГЛУХОЙ ДВЕРЬЮ

В месте подключения должна быть установлена розетка 220 В не .менее 16 А. Потребляемая мощность 0,3-0,7 кВт.

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 4 кв.мм. Потребляемая мощность 9-15 кВт. В месте подключения должна быть подведена холодная вода.

ПРИЛАВОК ДЛЯ 2-Х БЛЮД

В месте подключения должен быту, выведен 5,,ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 2-2,4 кВт.

КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 0,3-0,75 кВт.

В месте подключения должна быть подведена холодная вода.

В месте подключения в полу должен быть установлен трап.

Место установки картофелечистки ДОЛЖНО быть огорожено бортиком.

ОВОЩЕРЕЗКА

В месте подключения должен быть выведен 5-•ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 0,5-1 О кВт. .

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 4 кв мм. Потребляемая МОЩНОСТЬ 10,,10 КВТ.

В месте подключения должна быть подведена холодная вода.

В месте подключения должна быть подведена канализационная труба диаметром не менее 50 мм из пола или стены не выше 150 мм от пола.

МЯСОРУБКА

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 0,75-1,5 кВт.

ПАРОКОНВЕКТОМАТ

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не 4 кв.мм. Потребляемая мощность 10-14 кВт. В месте подключения должна быть подведена холодная вода.

В месте подключения должна быть подведена канализационная труба диаметром не менее 50 мм из пола или стены не выше 150 мм от пола.

ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 0,7-1,3 кВт.

ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 КВ.ММ. Потребляемая мощность 0,2-0,5 кВт.

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 4 кв.мм. Потребляемая мощность 12-18 кВт.

ШКАФ жхрочный (ДУХОВОЙ)

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее, 4 кв.мм. Потребляемая мощность 6-9 кВт.

ПН<АФ ПЕКАРСКИЙ

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 4 кв.мм. Потребляемая мощность 6-9 кВт.

СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 4 кв.мм. Потребляемая мощность 6- 9 кВт.

уч-н-нзврстгьлокголий

В месте подключения должен быть выведен 5-ти жильный кабель 380 В (3 фазы, ноль, земля) сечением каждой жилы не менее 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 1,5-2 кВт.

ПРИЛАВОК ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ц

В месте подключения должен быть выведен 3-х жильный кабель 220 В (фаза, ноль, земля) сечением каждой жилы не 2,5 кв.мм. Потребляемая мощность 0,5-1 кВт.