

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 25»
Энгельсского муниципального района Саратовской области

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ «Детский сад № 25»
 / Барбье Е.С.
приказ № 46-од от «01» марта 2022 г.



ПАСПОРТ

Пищеблока

МАДОУ «Детский сад № 25»

Адрес месторасположения: 413113, Саратовская область,
город Энгельс, Восточный переулок, здание 12В

телефон: 8(8453) 51-21-18
эл почта: madou-25@yandex.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 по возрастным группам обучающихся

3. Модель предоставления услуги питания.

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 пищеблока

- Характеристика технологического оборудования пищеблока
- Дополнительные характеристики технологического оборудования
- Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

9. Штатное расписание работников пищеблока

10. Форма организации питания обучающихся

11. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель образовательной организации:

Заведующий: Барбье Екатерина Сергеевна

Ответственный за питание обучающихся:

Старшая медицинская сестра Бояринцева Наталья Альбертовна

Численность педагогического коллектива: 33 человека

Количество групп по уровням образования: 8

| № п/п | Группы | Количество групп | Численность обучающихся, всего чел. | В том числе льготной категории, чел. |
|-------|---|------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Группа раннего дошкольного возраста | 1 | 38 | 1 |
| 2 | II младшая | 2 | 59 | - |
| 3 | Средняя | 2 | 62 | - |
| 4 | Средняя группа компенсирующей направленности для детей с ОВЗ (нарушение зрения) | 1 | 15 | 1 |
| 5 | Старшая | 2 | 61 | - |
| 6 | Разновозрастная группа компенсирующей направленности для детей с ОВЗ (нарушение зрения) | 1 | 15 | 2 |
| 7 | Разновозрастная группа компенсирующей направленности для детей с ОВЗ (нарушение речи) | 1 | 14 | 6 |
| 8 | Подготовительная к школе | 2 | 36 | - |
| Итого | | 12 | 300 | 10 |
| | | | | |

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

5-ти разовое питание

| № п/п | Контингент по группам обучающихся | Численность, чел. | Охвачено горячим питанием | |
|-------|-----------------------------------|-------------------|---------------------------|------------------------|
| | | | Количество, чел. | % от числа обучающихся |
| 1 | Возраст 1,5-3 года | 38 | 38 | 100 |

| | | | | |
|---|------------------------------------|-----|-----|-----|
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 1 | 1 | 100 |
| 2 | Возраст 3-7 лет | 262 | 262 | 100 |
| | в т.ч. учащиеся льготных категорий | 9 | 9 | 100 |
| | | | | |

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

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| Модель предоставления питания | Столовая на сырье |
|-------------------------------|-------------------|

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции - нет

5. Инженерное обеспечение пищеблока

| | |
|-----------------------|------------------|
| Водоснабжение | Централизованное |
| Горячее водоснабжение | Централизованное |
| Отопление | Централизованное |
| Водоотведение | Централизованное |
| Вентиляция помещений | Искусственная |

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

План-схема расположения помещений (см. Приложение 1)

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, работающие на сырье |
| 1 | Складские помещения | 23,2 |
| 2 | Производственные помещения | 142,0 |
| 2.1 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | 7,5 |

| | | |
|-----|---|-------|
| 2.2 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) Холодный цех | 9,8 |
| 2.3 | Мясо-рыбный цех | 10,8 |
| 2.4 | Цех для обработки птицы | 12,1 |
| 2.5 | Горячий цех Мучной цех Помещение для резки хлеба | 39,6 |
| 2.6 | Помещение для обработки яиц | 3,2 |
| 2.7 | Моечная кухонной посуды | 4,6 |
| 2.8 | Комната для приема пищи (персонал) | 9,8 |
| | Общая площадь помещений пищеблока | 165,2 |

8. Характеристика помещения и оборудования

8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

| п/п | Наименование цехов и помещений | Характеристика оборудования | | | | |
|-----|--|-----------------------------|-----------------------------|------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| | | наименование оборудования | Кол- во единиц оборудования | Дата его выпуска | Даты начала его эксплуатации | Процент изношенности оборудования |
| 1 | Склад | Стеллаж | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Подтоварник | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Производственный стол | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильный шкаф | 1 | 21.12.2020 | 11.01.2021 | |
| | | Холодильный шкаф | 1 | 31.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильный шкаф | 1 | 23.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильный шкаф | 2 | 28.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильник бытовой | 1 | 10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Весы товарные напольные | 1 | 05.11.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 2 | 2019 | 17.08.2020 | |
| | | Гигрометр | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| 2 | Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственный стол | 3 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Машина очистки корнеплодов | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |

| | | | | | | |
|---|--|-------------------------|---|------------|------------|--|
| | | Овощерезательная машина | 1 | 29.08.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Полка для досок | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 3 | Овощной цех (вторичной обработки овощей) | Производственный стол | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Овощерезательная машина | 1 | 29.08.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильный шкаф | 1 | 28.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Бактерицидная установка | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| | Холодный цех | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Полка для досок | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Весы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Часы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 4 | Мясо-рыбный цех | Производственный стол | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Холодильный шкаф | 1 | 28.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Мясорубка настольная | 2 | 07.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Весы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Часы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Полка для досок | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 5 | Цех для обработки птицы | Производственный стол | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 6 | Горячий цех Мучной цех Помещение для резки хлеба | Производственный стол | 5 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Бактерицидная установка | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| | | Весы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Часы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Тестомесильная машина | 1 | 19.09.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Машина взбивальная | 1 | 2021 | 11.12.2021 | |

| | | | | | | |
|---|-----------------------------|-------------------------------|---|------------|------------|--|
| | | Стол для разделки теста | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Хлеборезательная машина | 1 | 28.11.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Шкаф для хранения хлеба | 1 | 26.12.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Шкаф жарочный (пекарский) | 1 | 11.11.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Электрическая плита | 2 | 25.03.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Пароконвектомат | 1 | 10.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Универсальная кухонная машина | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Котел пищеварочный | 1 | 22.10.2019 | 17.08.2020 | |
| | | Стеллаж | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Полка для досок | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| | | Зонт вытяжной | 5 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 7 | Помещение для обработки яиц | Производственный стол | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Часы | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Емкость для обработки яиц | 3 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2019 | 17.08.2020 | |
| 8 | Моечная кухонной посуды | Стеллаж | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Моечная ванна | 2 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | 2020 | 17.08.2020 | |
| | | | | | | |

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

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

| п/п | Наименование технологического оборудования | Характеристика оборудования | | | | | |
|-----|--|---------------------------------------|--------|--------------------|-------------------|-------------|---------------------------------|
| | | Назначение | Марка | Производительность | Дата изготовления | Срок службы | Сроки профилактического осмотра |
| 1 | Мясорубка | Для предприятий общественного питания | ТМ-32М | 200 кг/час | 07.2019 | 8 лет | 1 раз в год |

| | | | | | | | |
|----|--------------------------------|--|---------------|----------------------|------------|--------|--|
| 2 | Мясорубка | Для предприятий общественного питания | ТМ-32М | 200 кг/час | 07.2019 | 8 лет | 1 раз в год |
| 3 | Котел пищеварочный | Для кипячения воды, приготовления первых блюд и напитков | КПЭМ - 160/9Т | 95°С за 60 мин | 22.10.2019 | 10 лет | 1 раз в месяц, проверка манометра 1 раз в 2 года |
| 4 | Полка кухонная | Для досок разделочных | ПКНД-9-Н | | 01.2020 | 5 лет | |
| 5 | Полка кухонная | Для досок разделочных | ПКНД-4-Н | | 01.2020 | 5 лет | |
| 6 | Столы производственные (16 шт) | Столы разделочные | СРО | | 2020 | 3 года | |
| 7 | Шкаф металлический | Для размещения хлеба | ШКХ-Р-Н | | 26.12.2019 | 3 года | |
| 8 | Подтоварник | Для предприятий общественного питания | ПМО | Нагрузка до 200 кг | 2020 | 3 года | |
| 9 | Стеллажи кухонные | Для размещения посуды, хозинвентаря и продуктов в упаковке (таре) | СКК | Нагрузка до 100 кг | 2020 | 3 года | |
| 10 | Ванны моечные | Для предприятий общественного питания | ВМО-1 | | 2020 | 5 лет | |
| 11 | Ванны моечные | Для предприятий общественного питания | ВМО-2 | | 2020 | 5 лет | |
| 12 | Машина тестомесильная | Для предприятий общественного питания | МТМ-65 | 240 кг/час | 19.09.2019 | 10 лет | Каждые 500 часов работы |
| 13 | Овощерезательная машина | Машина протирачно-резательная | МПР-350М-02 | 350 кг/час | 29.08.2019 | 8 лет | 1 раз в 6 мес |
| 14 | Универсальная кухонная машина | Для предприятий общественного питания (мысорубка, овощерезатель но-протирачный механизм) | УКМ-06 | От 250 до 600 кг/час | 2020 | 8 лет | 1 раз в месяц |
| 15 | Хлеборезательная машина | Для предприятий общественного питания | АХМ-300 Т | 160 булок/час | 28.11.2019 | 8 лет | 1 раз в 6 мес |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|---|----------------|--|------------|--------|------------------------------------|
| 16 | Картофелечистка | Машина очистки корнеплодов | PPN-LCN5 | Загрузка 5 кг | 2020 | 10 лет | 1 раз в 6 мес |
| 17 | Весы товарные | Для статических измерений массы | BT 8908-100 | Мах 100 кг | 05.11.2019 | 10 лет | 1 раз в 6 мес, поверка 1 раз в год |
| 18 | Весы электронные | Определение массы | SW-20 | Мах 20 кг | 2020 | 5 лет | Поверка 1 раз в год |
| 19 | Плита электрическая | Для предприятий общественного питания | ПЭП-0,48-ДШ-01 | | 25.03.2019 | 10 лет | 1 раз в месяц |
| 20 | Шкаф жарочный электрический | Для предприятий общественного питания | ШЭЖ П-2 | | 11.11.2019 | 10 лет | 1 раз в месяц |
| 21 | Зонт вытяжной | Для предприятий общественного питания | ЗВ-П | Эффективность очистки воздуха 58% | 2019 | 5 лет | 1 раз в год |
| 22 | Шкаф холодильный | Для кратковременного хранения замороженных продуктов | СВ-114S | Не выше -18°C | 21.12.2020 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 23 | Шкаф холодильный | Для кратковременного хранения охлажденных и /или замороженных продуктов | СМ-110S | От 0°C до +6°C | 31.10.2019 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 24 | Шкаф холодильный | Для кратковременного хранения охлажденных и /или замороженных продуктов | СМ-110S | От 0°C до +6°C | 23.10.2019 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 25 | Шкафы холодильные (4 шт) | Для кратковременного хранения охлажденных и /или замороженных продуктов | СМ-107S | От 0°C до +6°C | 28.10.2019 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 26 | Холодильник двухкамерный бытовой | Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов | POZIS RK-149 | От 0°C до +10°C, в морозильной камере до -18°C | 10.2019 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 27 | Электрорыбочистка | Электроаппарат для очистки рыбы от чешуи | КТ-S | | 2020 | 5 лет | 1 раз в 6 месяцев |

| | | | | | | | |
|----|--------------------|---------------------------------------|----------|----------------------|------------|--------|------------------|
| 28 | Машина взбивальная | Пищевой миксер | B10 | От 170 до 340 об/мин | 2021 | 8 лет | 1 раз в 3 месяца |
| 29 | Пароконвектомат | Для предприятий общественного питания | PF9106 D | | 10.10.2019 | 10 лет | 1 раз в 3 месяца |

8.3 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 Шкаф пекарский Электрические плиты Пароконвектомат Котел пищеварочный | | №692134 от 18.02 2022 | - | - | Новиченко О.А. | имеется |
| 2 | Механическое Машина очистки корнеплодов Овощерезательные машины Электрорыбочистка Мясорубки настольные Тестомесильная машина Машина взбивальная Хлеборезательная машина Универсальная кухонная машина | | - | - | - | Новиченко О.А. | имеется |
| 3 | Холодильное Холодильные шкафы Холодильник бытовой | | - | - | - | Новиченко О.А. | имеется |
| 4 | Весозмерительное Весы товарные настольные Весы | | №692134 от 18.02 2022 | - | - | Новиченко О.А. | имеется |

9. Штатное расписание работников пищеблока

| № п/п | Наименование должностей | Характеристика | | | | | |
|-------|-------------------------|-------------------|--------------------|--|-------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| | | количество ставок | укомплектованность | базовое образование | квалификационный разряд | стаж работы | наличие медкнижки |
| 1 | Повар | 1,0 | 1 | Среднее ПУ №9 Квалификация «Повар» | 4 разряд | Общий 12л. 07м. По спец. 12л.00м. | Да |
| 2 | Повар | 1,0 | 1 | Среднее проф. ГОУ СПО «Энгельский политехникум» Квалификация «Повар» | 5 разряд | Общий 18л. 11м. По спец. 10л. 03м. | Да |
| 3 | Повар | 1,0 | - | - | - | - | |
| 4 | Шеф-повар | 1,0 | 1 | Среднее проф. ГАПОУ СО «Энгельский политехникум» Квалификация «Повар, кондитер» | 5 разряд | Общий 03л. 01м. По спец. 03л. 01м. | Да |
| 5 | Подсобный рабочий | 1,0 | 1 | Общее | - | 41л. 09м. | Да |
| 6 | Подсобный рабочий | 1,0 | 1 | Общее | - | 31л. 01м. | Да |
| | | | | | | | |

10. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Перспективное десятидневное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- 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
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Информация по питанию, размещенная на сайте
- Оформлены стенды по пропаганде принципов здорового питания (в холле, в групповых приёмных)