

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА -ДЕТСКИЙ САД № 89» Г.СЫКТЫВКАРА  
(МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89» г. Сыктывкара)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МАДОУ «ЦРР - детский сад № 89»

\_\_\_\_\_ В.Б. Рымарчук

«31» июля 2024 г.

## **ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА - ДЕТСКИЙ САД № 89» Г. СЫКТЫВКАРА

Адрес местонахождения:

Республика Коми, г.Сыктывкар, ул.Мира,28/1

Телефон: 8(8212)62-57-44

Электронная почта [ds\\_89\\_syk@edu.rkomi.ru](mailto:ds_89_syk@edu.rkomi.ru)

## СОДЕРЖАНИЕ

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

**Общие сведения об образовательной организации**Руководитель образовательной организации: директор В.Б.РымарчукОтветственный за питание обучающихся: кладовщик Ситкарёва О.А.Численность педагогического коллектива: 24 челЧисленность воспитанников: 235 человекКоличество групп всего: 10**1. Охват питанием по возрастным группам воспитанников**

№ п/п	Номер группы	Возрастная категория детей	Численность обучающихся в группе	Из них льготной категории, чел.	Количество посадочных мест для организации питания	Площадь помещения, в котором организовано питание
1.	№ 1	1,5-3	23	0	23	62,5
2.	№ 3	5-6	23	6	25	61
3.	№ 4	3-4	24	9	25	61,3
4.	№ 8	4-5	24	6	25	63,8
5.	№ 6	2-3	25	6+1=7	25	62,5
6.	№2	5-6	23	2	25	63,8
7.	№10	3-4	23	3	25	64,4
8.	№ 11	4-5	23	2	25	63
9.	Кафе: Гр5+ гр9	6-7	47	7+7=14	50	62,2
ИТО ГО:			235	49	248	564,5

**2. Модель предоставления услуги питания  
(столовая на сырье,)**

Модель предоставления питания	на сырье
Оператор питания, наименование	МАДОУ « ЦРР- детский сад № 89»
Адрес место нахождения	<u>Республика Коми,г.Сыктывкар,ул.Мира,28/1</u>
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Директор кладовщик В.Б.Рымарчук О А Ситкарева

Контактные данные: тел. / эл. почта	<a href="mailto:ds_89_syk@edu.rkomi.ru">ds_89_syk@edu.rkomi.ru</a> номер телефона 8(8212 ) 6318 96 , (8212)625744
Дата заключения контракта	-28.12.2009г
Длительность контракта	-бессрочно

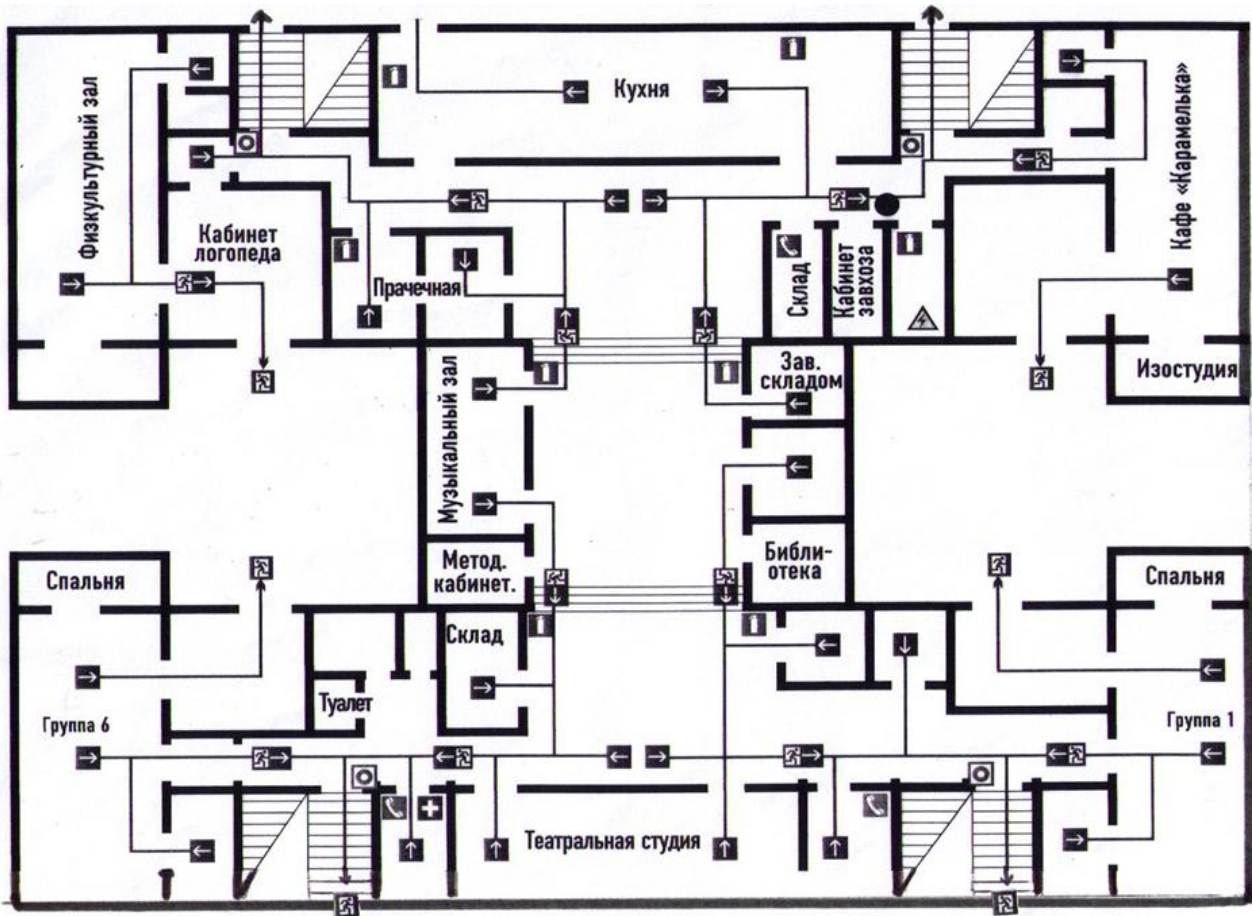
### 3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	- приложение № 1
Принадлежность транспорта	-транспорт принадлежит организации поставщика пищевой продукции -транспорт ИП. предоставляющего пищевую продукцию
Условия использования транспорта	-согласно договора

### 4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	естественная, вытяжная

## 5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока



## 6. 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>			
		Столовые школьно базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения	-	19.39	-	-
2	Производственные помещения	-	60,52	-	-
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	-	14.72	-	-
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	-	-	-	-
2.3	Мясо-рыбный цех	-	-	-	-
2.4	Доготовочный цех	-	-	-	-
2.5	Горячий цех	-	29.9	-	-
2.6	Холодный цех	-	-	-	-
2.7	Мучной цех	-	-	-	-
2.8	Раздаточная	-	-	-	-
2.9	Помещение для резки хлеба	-	-	-	-
2.1	Помещение для обработки яиц	-	-	-	-
2.1	Моечная кухонной посуды	-	14.7	-	-
2.1	Моечная столовой посуды	-	-	-	-
2.1	Моечная и кладовая тары	-	1.2	-	-
2.1	Производственное помещение буфета-раздаточной	-	-	-	-
2.1	Посудомоечная буфета-раздаточной	-	-	-	-
3	Комната для приема пищи (персонал)	-	-	-	-

### 6.1. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Складские помещения	Шкаф холодильный	1	2006	2006	85%
		Весы электронные	1	2006		55%
		Шкаф холодильный «АРИАДА»	1	2004	2004	90%
2	Горячий цех	Шкаф холодильный	1	2006	2006	85%
		Холодильник «Атлант»	1	2013	2013	50%
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1	2020	2021	15%
		Котел пищеварочный КПЭМ-60/7	1	2013	2013	55%
		Кипятильник КЭНД-100	1	2022	2023	10%
		Электропечь	1	1980	1980	100%
		Машина протирачно-резательная МПР-350 М	1	2011	2011	25%
		Мясорубка ТМ 32М	1	2008	2008	60%
		Плита электрическая с жарочным шкафомЭП-4ЖШ	1	2010	2010	70%
		Мясорубка МИМ - 60М	1	2019	2019	20%
		Овощерезка МКО-50	1	2021	2021	10%
		Весы электронные Мидл	1	2021	2021	5%
		Электросковорода ЭСК-80	1	2008	2008	100%
	Холодный цех	Машина для очистки картофеля	1	2023	2023	5%
		Весы электронные	1	2009	2009	50%

		Шкаф холодильный ШХ-0.8М	1	2009	2009	55%
--	--	--------------------------	---	------	------	-----

## 6.2. Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Приготовление пищи	Шкаф жарочный ШЖЭ-3		2020	4	ежемесячно
		Приготовление пищи	Котел пищеварочный КПЭМ-60/7		2013	11	ежемесячно
		Нагрев воды	Кипятильник КЭНД-100		2022	2	Ежемесячно
		Приготовление пищи	Электродуховка		1980	44	ежемесячно
		Приготовление пищи	Плита электрическая с жарочным шкафомЭП-4ЖШ		2010	14	ежемесячно
		Приготовление пищи	Электросковорода ЭСК-80		2008	16	ежемесячно
2	Механическое	Измельчение продуктов	Машина протирачно-резательная МПР-350 М		2011	13	ежемесячно
		Измельчение продуктов	Мясорубка ТМ 32М		2008	16	ежемесячно
		Измельчение продуктов	Мясорубка МИМ -60М		2019	5	ежемесячно
		Измельчение продуктов	Овощерезка МКО-50		2021	3	ежемесячно



		Очистка картофеля	Машина карточи- тельная МОК-300М очистки картофеля	Беларус ь	2023	2	ежемесячно
3	Холодильное	Для хранения продуктов	Шкаф холодильны й		2006	18	ежемесячно
		Для хранения продуктов	Шкаф холодильны й		2006	18	ежемесячно
		Для хранения продуктов	Шкаф холодильны й «Ариада»		2004	20	ежемесячно
		Для хранения продуктов	Шкаф холодильны й ШХ-0.8М		2009	15	ежемесячно
		Для хранения продуктов	Холодильни к «Атлант		2013	11	ежемесячно
4	Весозмери- тельное	Измерение массы	Весы электронны е		2006	18	ежегодно
		Измерение массы продуктов	Весы электронн ые		2009	15	ежегодно
		Измерение массы продуктов	Весы электронн ые Мидл		2021	3	ежегодно

### 6.3. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологиче- ского оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличи е догово ра на провед ение метрол огичес ких работз	провед ение ремонт а	план приобретен ия нового и замена старого оборудован ия	ответств енный за состояни е оборудов ания	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Разовый договор	нет	да	Замена электропечь	Костюни чева Е.К	ежедневно
2	Механическое	Разовый договор	нет	да	нет	Костюни чева Е.К	ежедневно

3	Холодильное	Разовый договор	нет	да	Замена холодильного шкафа	Костюничева Е.К	1 раз в неделю
4	Весомизмерительное	Разовый договор	Декабрь 2024г	нет	нет	Костюничева Е.К	ежедневно
5	Тестомешалка	-	-	-	приобретение	Глотова О.Ю.	-
6	Прибор для нарезки хлеба	-	-	-	приобретение	Глотова О.Ю.	-

### 7. Характеристика помещения и оборудования кафе - карамелька, план-схема

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>			
		количество единиц оборудования	дата его приобретения	процент изношенности оборудования	количество посадочных мест в столовой
1.	Посудомоечная машина	2 шт	2013г	50%	50

### 8. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М <sup>2</sup>
		количество единиц оборудования для бытовых целей
1.	раздевалка	1.4кв м ,пять индивидуальных металлических шкафов для переодевания

### 9. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Зав. производством	0	0		-		
2	Технолог	0	0		-		
3	Повар	1	1		5 р. повар детского питания,	13лет, в ДОУ 2 год	имеется
		1	1		5 р. повар детского питания	16 лет, в ДОУ 1 год	
	1	1		6 р.шеф-повар	37 лет	имеется	
4	Рабочие кухни (помощники)	1.5	2		нет		имеется

	повара)						
5	кладовщик	1	1		-	4 г.	имеется

### 10. Форма организации питания обучающихся (выбрать).

- предварительное накрытие столов.

### 11. Перечень нормативных и технологических документов :

- Двухнедельное 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;
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- Программа по совершенствованию системы организация 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 ХАССП;
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте ДОО;
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания;