

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ГОРЛОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА
ГОРЛОВКИ «ЯСЛИ-САД № 32 «ТОПОЛЕК»
Донецкая Народная Республика, Г.О. ГОРЛОВСКИЙ, Г. ГОРЛОВКА, УЛ. ГАГАРИНА, Д. 60 А
E-mail: lana.topolika32@mail.ru, тел.+79493168846,
ИНН 9312004590 ОГРН 1229300083847 КПП 931201001 ОКПО 79017156

ПАСПОРТ

Пищеблока МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ГОРОДА ГОРЛОВКИ «ЯСЛИ-
САД № 32 «ТОПОЛЕК»

Адрес месторасположения:

Донецкая Народная Республика, Г.О. ГОРЛОВКА, Г. ГОРЛОВКА, УЛ.
ГАГАРИНА, Д. 60 А

телефон: .+79493168846,

эл почта: lana.topolika32@mail.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:

- 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

Руководитель образовательной организации:
Заведующий: Страту Светлана Ивановна

Ответственный за питание воспитанников:
Заведующий: Страту Светлана Ивановна

Численность педагогического коллектива: 7 человек

Количество групп по уровням образования: 3

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Группа детей раннего возраста	1	13	0
2	Младшая группа	1	20	0
3	Старшая группа	1	20	0
3	Подготовительная группа	1	18	0
Итого		4	71	

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

2.1. Охват трехразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Группа детей раннего возраста	13	13	100 %
2	Младшая группа	20	20	100 %
3	Старшая группа	20	20	100 %
3	Подготовительная группа	18	18	100 %

3. Модель предоставления услуги питания

(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Пищеблок на сырье
Оператор питания, наименование	МБДОУ г. Горловки № 32 «Тополек»
Адрес местонахождения	ДНР, Г.О. ГОРЛОВСКИЙ, г. ГОРЛОВКА, ул. ГАГАРИНА, д. 60 А

Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Страту Светлана Ивановна
Контактные данные: тел. / эл. почта	телефон: .+79493168846, эл почта: lana.topolika32@mail.ru
Дата заключения контракта	
Длительность контракта	

4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

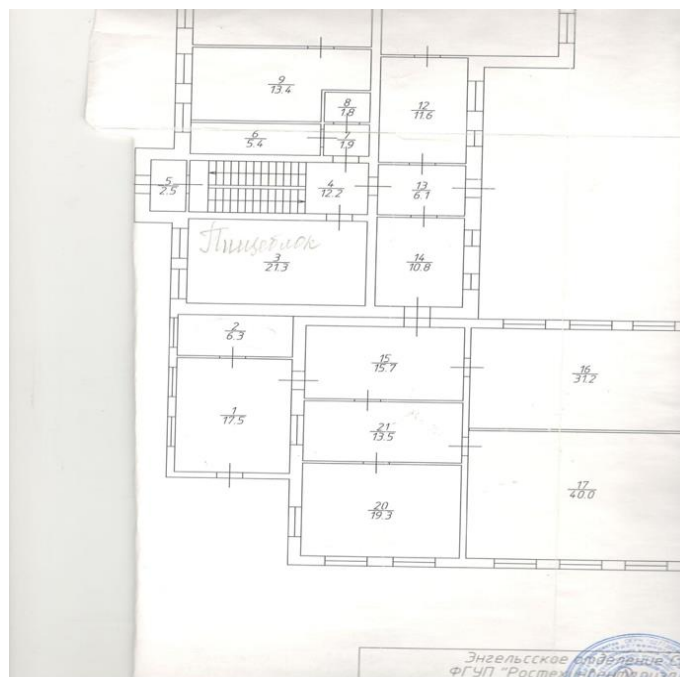
Вид транспорта	Автомобиль марки «Газель»
Принадлежность транспорта	поставщику
Условия использования транспорта	Поставка продуктов в МБДОУ

5. Инженерное обеспечение пищеблока

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

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

План-схема расположения помещений



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 школьно-базовые	Пищеблок, работающие на сырье	Столовые догоотовочные	Раздаточные, буфеты
1	Горячий цех	0	17,13 м ²	0	0
2	Холодный цех		19,2		
3	Мясной и рыбный цех		9,5		

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
	Горячий цех	Плита газовая ресторанного типа с жарочными духовыми шкафами	1	12.08.2009	26.10.2009	30
		Мясорубка электрическая для сырого мяса «Белвар»	1	07.03.2012	13.06.2012	80
		Холодильник «Бирюса»	1	08.2012	04.08.2012	50
		Холодильник «Саратов»	1	17.04.2015	26.08.2015	30
		Холодильник «Атлант»	1	20.06.2012	26.09.2012	30
		Холодильник «Саратов»	1	05.02.2014	13.05.2014	20
		Электрический проточный водонагреватель	1	15.07.2010	30.09.2010	10
		Весы электронные	1	17.07.2013	30.09.2013	50

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

8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий				Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования		
1	Тепловое					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Электрическая плита	В наличии		Не требуется			В наличии
2	Механическое					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Мясорубка механическая для вареного мяса	В наличии		Не требуется			
3	Холодильное					Повар Титаренко Людмила Викторовна	
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
	Холодильник	В наличии		Не требуется			В наличии
4	Весомизмерительное		В наличии	Не требуется		Повар Титаренко Людмила Викторовна	В наличии

9. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалифика- ционный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Повар	2	100%	ПТУ г. Горловки	4	25 лет	В наличии
2	Кухонный работник	1	100%	-	2	20	В наличии

10. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов

11. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное меню
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Накопительная ведомость
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 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
- Положение об организации питания воспитанников
- 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 детского сада