

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №2» г.Всеволожска**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МДОБУ «ДСКВ №2» г.Всеволожска

Адрес месторасположения 188664 Ленинградская область,
Всеволожский район, город Всеволожск, проезд Березовая роща, 9

Телефон (81370) 38-005 эл почта: vsevdetsad2@mail.ru

Содержание	
1. Общие сведения об образовательной организации.....	4
2. Модель предоставления услуги питания.....	5
3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции	6
4. Инженерное обеспечение пищеблока.....	6
5. Проектная мощность (план-схема расположения помещений)пищеблока	7
6. Материально-техническое оснащение пищеблока:.....	8
7. Характеристика помещения и оборудования.....	9
8. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:	12
9. Характеристика бытовых помещений	12
10. Штатное расписание работников пищеблока	13
11. Штатное расписание работников пищеблока	Ошибка! Закладка не определена.
12. Форма организации питания обучающихся.....	13
13. Перечень нормативных и технологических документов:.....	13
Приложение А	15

1. Общие сведения об образовательной организации:
 - численность обучающихся по возрастным группам,
 - в том числе численность льготной категории обучающихся
2. Модель предоставления услуги питания
 - оператор питания
 - длительность контракта
3. Использование транспорта для перевозки пищевой продукции
4. Инженерное обеспечение пищеблока
 - водоснабжение
 - горячее водоснабжение
 - отопление
 - водоотведение
 - вентиляция помещений
5. Проектная мощность (план-схема расположения \помещений)
пищеблока
6. Материально-техническое оснащение пищеблока
7. Характеристика помещения и оборудования
8. Штатное расписание работников пищеблока
9. 11. Форма организации питания обучающихся
12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения об образовательной организации

Руководитель дошкольной образовательной организации Знатнова Любовь Михайловна

Ответственный за питание обучающихся Морозова Марина Алевтиновна

Численность педагогического коллектива - 43 чел.

Количество групп по уровням образования

Ясли- 1 гр.

Младшая-1 гр.

Средняя- 3гр.

Старшая- 7 гр.

Подготовительная- 6гр.

ГКП-2гр.

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	Ясли	1	23	
2	Младшая	1	33	
3	Средняя	3	85	
4	Старшая	7	123	68
5	Подготовительная	6	89	61
6	ГКП	2	26	

2. Модель предоставления услуги питания
(столовая на сырье, столовая-догоготовочная, буфето-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «ЛенАгроПром»
Адрес местонахождения	191024, Санкт-Петербург г, Тележная ул, дом 13, литер Б, помещение 1Н Р.М. 5
Фамилия имя отчество руководителя, контактное лицо	Кулик Сергей Петрович
Контактные данные: тел. / эл. Почта	info@lenagroprom.ru Тел.: +7 (911) 002-77-77
Дата заключения контракта	26.06.2021г.
Длительность контракта	До 31.06.2022г.

Модель предоставления питания	Столовая на сырье
Оператор питания, наименование	ООО «РОСТХЛЕБПРОДТОРГ»
Адрес местонахождения	188663, Ленинградская обл., Всеволожский район, п. Кузьмоловский, ул. Молодежная, дом 12
Фамилия имя отчество руководителя, контактное лицо	Веденеева Л.А.
Контактные данные: тел. / эл. Почта	roshleb@bk.ru Тел.: +7 (911) 846-79-80
Дата заключения контракта	21.06.2021г.
Длительность контракта	До 31.06.2022г.

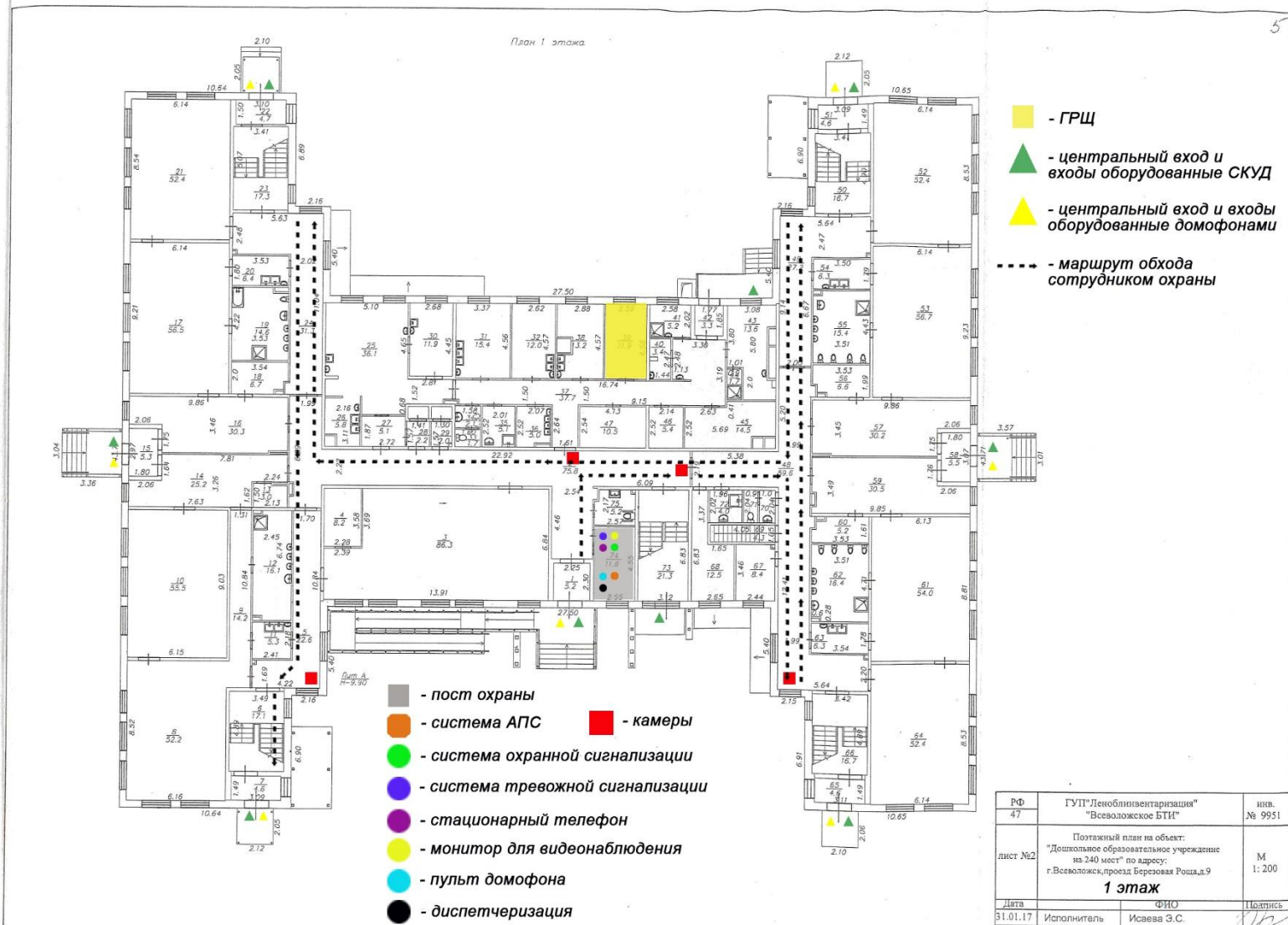
3. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	
Принадлежность транспорта	-транспорт организации поставщика пищевой продукции
Условия использования транспорта	

4. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
вентиляция помещений	комбинированная

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



6. 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	Столовые, Работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		30.4		
2	Производственные помещения		153.6		
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		13.2		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)		12.0		
2.3	Мясо-рыбный цех		15.4		
2.4	Доготовочный цех		11.9		
2.5	Горячий цех		36.1		
2.8	Раздаточная		5.1		
2.10	Помещение для обработки яиц		5.0		
2.11	Моечная кухонной посуды		5.8		
2.13	Моечная и кладовая тары		5.1		
3	Комната для Приема пищи (персонал)		13.6		

7. Характеристика помещения и оборудования

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		оборудования	количество единиц оборудования	Дата выпуска его	даты начала его эксплуатации	процента изношенности оборудования
1	Помещение холодильных камер	Холодильные камеры моноблоком	3	Сентябрь 2017	01.09.2018	25%
2	Овощной цех первичной обработки	Картофелечистка FAMA FP103E с фильтром CF	2	Август 2017	01.09.2017	20%
3	Овощной цех	Шкаф морозильный (нерж) N=0,8квт 1ф 220в	1		Ноябрь 2017	41%
		Универсальная кухонная машина УKM-11;	1	Август 2017	Сентябрь 2017	37.5%
	Горячий цех	Весы электронные порционные МК-А;	1	Август 2017	Сентябрь 2018	37.5%
		Шкаф расстойный	1	Август 2017	Сентябрь 2018	32.8%
		ШРЭ-2.1;	1	Август 2017	Сентябрь 2018	30%
		Шкаф пекарский ЭШ-	1	Август 2020	Сентябрь 2020	10%
		ЗК; Машина тестомесильная	1	Август 2017	Октябрь 2019	20%
		Шкаф холодильный	1	Сентябрь 2017	Сентябрь 2018	25%
		Весы электронные порционные	1	Сентябрь 2017	Сентябрь 2018	37.5%

		Шкаф холодильный объем	1	Август 2017	Сентябрь 2018	25%
		Мясорубка	2	Август 2017	Август 2017	37.5%
		Миксер планетарный	1	Август 2017	Август 2017	37.5%
		Овоскоп ОН- 10	1	Сентябрь 2017	Сентябрь 2018	
		Котломоечна я ванна	1	Август 2017	Сентябрь 2018	30%
		Шкаф холодильный 1400л, Polair СМ-114S;	1	Август 2017	Август 2017	25%
		Весы электронные порционные МК-А;	1	Август 2017	Август 2017	37.5%
		Холодильник Atlant СТВ87Н5-03;	1	Август 2017	Август 2017	30%
		Универсальн ая кухонная машина УКМ-11	1	Август 2017	Август 2017	37.5%
	Горячий цех	Плита электрическа я 4х комфорочная ПЭ-724ШК;	2	Август 2017	Сентябрь 2018	32.8%
		Сковорода электрическа я	1	Август 2017	Август 2017	30%
		Пароконвект ом	1	Август 2020	Август 2020	25%
		Пароконвект ом ат 20 ёмкостей	1	Август 2017	Август 2017	16.6%

	Моечная столовой посуды	Посудомоечн аямашина	1	Август 2017	Август 2017	20%
	Зона раздачи	Кипятильник электрически й	1	Сентябрь 2017	Сентябрь 2018	30%
		Прилавок кассовый 2ККЛ;	1	Август 2017	Август 2017	25%
	Загрузочная	Весы электронные напольные	1	Август 2017	Август 2017	30%

8. 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
	Тепловое	Договор №1-С от 01.01.2021г				Завхоз	Ежедневно
	Механическое	Договор №1-С от 01.01.2021г				Завхоз	Ежедневно
	Холодильное	Договор №1-С от 01.01.2021 г.				Завхоз	Ежедневно
	Весоизмерительное	Договор № СТ-428/21 23.11.2021г	Договор № СТ-428/21 23.11.2021г			Завхоз	Ежедневно

9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений -, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
	Сан.узел	1	
	Раздевалка персонала	2	
	Душевая	1	

	Комната приема пищи персоналом	1
	Инвентарная	1
	Кладовая грязного белья	1
	Кладовая уборочного инвентаря	1
	Подсобное помещение	1

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Должности	Количество участников	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки
	Шеф-повар		100%				да
	Повара		100%				да
	Рабочие кухни (помощники повара)		100%				да
	Кладовщик		100%				да

11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов в групповых ячейках

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное двухнедельное 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
- 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
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния 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 ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Приложение А

Рекомендованный перечень оборудования для оснащения столовых, организующих поразным моделям питание обучающихся в общеобразовательных организациях*

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	2	3	4	5	6
1	Складские помещения	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)
		Стеллажи гастроемкости (передвижные) для	Стеллажи для гастроемкости (передвижные)	Стеллажи для гастроемкости (передвижные)	
		Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)	Подтоварники (деревянные)
		Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные	Холодильные шкафы среднетемпературные
		Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	Холодильные шкафы низкотемпературные	
		Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные	Весы товарные
		Контейнеры передвижные для гастроемкости			Контейнеры передвижные для гастроемкости
	Производственные помещения				

2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи для временного хранения продуктов	Стеллажи временного хранения для продуктов		
		(стационарные)	(стационарные)		
		Производственные столы	Производственные столы		
		Картофелеочистительная машина	Картофелеочистительная машина		
		Овощерезательная машина	Овощерезательная машина		
		Моечные ванны	Моечные ванны		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной		
2.2	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Универсальный привод	Универсальный привод	Универсальный привод	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.3	Мясо-рыбный цех	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)	Производственные столы для разделки (мяса, рыбы, птицы)		
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		

		Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)			
		Электромясорубка	Электромясорубка		
		Универсальный привод	Универсальный привод		
		Колода разрубки мяса для	Колода разрубки мяса для		
		Моечные ванны(для мяса и птицы; рыбы)	Моечные ванны(для мяса и птицы; рыбы)		
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование		
		Фаршемешалка (при необходимости)			
		Котлетоформочный аппарат (при необходимости)			
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.4	Догоотовочный цех			Производственные столы	
				Холодильные шкафы среднетемпературные	
				Овощерезательная машина	
				Моечные ванны	
				Стеллаж передвижной	
			17		

				Раковина мытья рук для	
2.5	Горячий цех	При наличии зала: Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	Котел электрический (емкость зависит от мощности)	
		Сковорода электрическая	Сковорода электрическая		
		Жарочный шкафили Пароконвекто мат или Конвектомат	Жарочный шкафили Пароконвекто мат или Конвектомат	Жарочный шкафили Пароконвекто мат или Конвектомат	
		Плита электрическая	Плита электрическая	Плита электрическая	
		Привод универсальны й или проти рочная машина	Привод универсальны й или проти рочная машина	Привод универсальны й или проти рочная машина	
		Весоизмерите льное оборудование	Весоизмерите льное оборудование	Весоизмерите льное оборудование	
		Производстве нные столы	Производстве нные столы	Производстве нные столы	
		Холодильный шкаф среднетемпер атурн ый	Холодильный шкаф среднетемпера турный	Холодильный шкаф среднетемпера турный	
		Раковина для мытья рук	Раковина мытья рук для	Раковина мытья рук для	
2.6	Холодный цех	Производстве нные столы (не менее 2-х)	Производстве нные столы (не менее 2-х)	Производстве нные столы (не менее 2-х)	
		Холодильный шкаф среднетемпер атурный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпера турный (не менее 2-х)	Холодильный шкаф среднетемпера турный (не менее 2-х)	

		Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ	Привод универсальный или Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	Овощерезательная машина, МРОВ, слайстер, блендер	
		Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	Моечная ванна (для овощей, зелени, фруктов, не подлежащих термической обработке)	
		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
		Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
2.7	Мучной цех	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Производственные столы (с деревянным покрытием)	Совмещается с горячим цехом: Производственные столы (с деревянным покрытием)	
		Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	Тестомесильная машина	
		Просеиватель муки (при необходимости)	Просеиватель муки (при необходимости)		
		Привод универсальный	Привод универсальный		

		й	й		
		Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	Пекарский шкаф	
		Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	Стеллажи передвижные	
		Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	Весоизмерительное оборудование	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Холодильный шкаф среднетемпературный	Холодильный шкаф среднетемпературный		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.8	Раздаточная	При наличии зала: Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)	Раздаточная линия (мармиты для первых, вторых, холодных и сладких блюд)
		Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)	Холодильные прилавки (витрина, секция)
			Касса	Касса	Касса
2.9	Помещение для резки хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Шкафы для хранения хлеба	Совмещается с холодным цехом: Шкафы для хранения хлеба	
		Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Хлеборезательная машина	Хлеборезательная машина		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		

2.10	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	Производственный стол	Совмещается с доготовочным цехом	
		Моечные ванны (по санитарным требованиям)	Моечные ванны (по санитарным требованиям)		
		Емкость для обработки яиц	Емкость для обработки яиц		
		Овоскоп	Овоскоп		
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук		
2.11	Моечная кухонной посуды	Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Моечные ванны	Моечные ванны	Моечные ванны	
		Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.12	Моечная столовой посуды	При наличии зала: Производственный стол	Производственный стол	Производственный стол	
		Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	Посудомоечная машина	
		Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	Моечные ванны (трехсекционные)	
		Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	Моечные ванны (двухсекционные)	
		Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	Шкаф для хранения посуды или Стеллаж стационарный	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	

2.13	Моечная и кладовая тары	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	Стеллаж передвижной	
		Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	Контейнер передвижной	
		Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	Моечная ванна (двухсекционная)	
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	
2.14	Производственное помещение буфет-раздаточной				Производственные столы (не менее двух)
					Электроплита
					Микроволновая печь
					Холодильные шкафы среднетемпературные (не менее двух)
					Раковина для мытья рук
2.15	Посудомоечная буфет-раздаточной				Моечные ванны для мытья посуды (3 шт.)
					Двухсекционная ванна (для стеклянной посуды и приборов)
					Стеллаж стационарный или Шкаф для хранения посуды
					Раковина для мытья рук
3	Комната для приема	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы	Производственные столы

	пищи (персонал)	Электроплита	Электроплита	Электроплита	Электроплита
		Микроволнов ая печь	Микроволнов ая печь	Микроволнов ая печь	Микроволнов ая печь
		Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой	Холодильник бытовой
		Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна	Моечная ванна
		Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук

** Тип, марка и количество оборудования зависят от количества обучающихся в общеобразовательной организации*