

Содержание

1. Общие сведения о дошкольной образовательной организации:

- численность воспитанников по возрастным группам, в том числе численность льготной категории воспитанников

2. Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам воспитанников

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 воспитанников

12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Общие сведения о дошкольной образовательной организации

Руководитель дошкольной образовательной организации:

Заведующий: Мария Николаевна Зотова

Ответственный за питание воспитанников:

(должность) старшая медицинская сестра Кудряшова Анастасия Сергеевна, старшая медицинская сестра Лопухова Лариса Николаевна

Численность педагогического коллектива: 31 человек

Количество групп по уровням образования: 11 групп

№ п\п	Группы	Количество групп	Численность воспитанников, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	№ 3	группа раннего возраста (от 2 до 3 лет) - 1	27	5
2	№ 9	2-я младшая группа (от 3 до 4 лет) - 1	28	7
3	№ 10	2-я младшая группа (от 3 до 4 лет) - 1	27	5

4	№ 7	средняя группа (от 4 до 5 лет) - 1	31	4
5	№ 1	разновозрастная группа компенсирующей направленности (от 4 до 8 лет) - 1	17	17
6	№ 4	старшая группа (от 5 до 6 лет) - 1	30	3
7	№ 5	старшая группа (от 5 до 6 лет) - 1	30	2
8	№ 2	группа компенсирующей направленности (от 6 до 7 лет) - 1	16	16
9	№ 6	подготовительная группа – (от 6 до 7 лет) - 1	26	3
10	№ 8	подготовительная группа – (от 6 до 7 лет) - 1	26	6
11	№ 11	подготовительная группа – (от 6 до 7 лет) - 1	30	5
Итого		11	288	73

2. Охват горячим питанием по возрастным группам воспитанников

2.1 Охват пятиразовым горячим питанием по возрастным группам воспитанников

№ п/п	Контингент по группам воспитанников	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа воспитанников
1	Группа раннего возраста № 3	27	27	9,4%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	5	5	1,8%
2	2 младшая № 10	27	27	9,4%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	5	5	1,8%
3	2 младшая № 9	28	28	9,8%

	в т.ч. воспитанники льготных категорий	7	7	2,5%
4	Средняя № 7	31	31	10,8%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	4	4	1,4%
5	Старшая разновозрастная № 1	17	17	5,9%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	17	17	5,9%
6	Старшая № 5	30	30	10,5%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	2	2	0,7%
7	Старшая № 4	30	30	10,5%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	3	3	1,1%
8	Подготовительная № 2	16	16	5,5%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	16	16	5,5%
9	Подготовительная № 6	26	26	9%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	3	3	1,1%
10	Подготовительная № 8	26	26	9%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	6	6	2,1%
11	Подготовительная № 11	30	30	10,5%
	в т.ч. воспитанники льготных категорий	5	5	1,8%
	Общее количество учащихся всех возрастных групп	288	288	100%
	в том числе льготных категорий	73	73	25,7%

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

Вид транспорта	а/м Газель	а/м Газель	а/м Газель, а/м Лада Ларгус	Фургон хлебный	а/м Газель
Принадлежность транспорта	ООО «Интеграл»	ООО ГК «Белая Долина»	ИП Грибцова А.В.	ИП Минеев В.В.	ООО «Гемес»
Условия использования транспорта	Поставка продуктов питания	Поставка продуктов питания	Поставка продуктов питания	Поставка продуктов питания	Поставка продуктов питания.

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Естественная и механическая

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

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	Столовые, работающие на сырье
1	Складское помещение	11 кв.м
2	Производственные помещения:	
2.1	Горячий цех	33,3 кв.м
2.2	Холодный цех	11,3 кв.м
2.3	Кладовая	8.3 кв.м

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.	Производственные помещения: Горячий цех	- жарочный шкаф 3-х секционный	1	11.08.2010	11.08.2010	100%
		- мясорубка	1	25.03.2010	25.08.2010	100%
		- протирачная машина	1	28.01.2009	15.09.2010	100%
		- плита варочная	2	-	-	100%
		- холодильник	2	Апрель 2016 18.11.2009	Апрель 2016 15.12.2009	45% 85%
		- водонагреватель	1	14.01.2011	14.07.2011	100%
		- сушилка для рук	1	-	-	100%
		- весы	1	20.11.1975	20.11.1975	100%

		- стол	4	-	-	100%
		- ванна для мытья посуды	1	-	-	100%
		- ванна для охлаждения	1	-	-	100%
		- стеллаж	1	-	-	100%
1.1	Холодный цех	- мясорубка	1	11.11.1987	23.04.1988	100%
		- стеллаж	1	-	-	100%
		- стол	1	-	2010	100%
		- весы	1	25.03.2021	25.03.2021	10%
1.2	Кладовая	-весы настольные	1	Июль 2014	06.11.2014	100%
		-холодильник	2	21.01.2018	21.05.2018	50%
		-шкаф металлический	1	-	-	100%
		-стеллаж	1	-	-	100%
		-стол	1	-	-	100%
2	Складское помещение	- весы напольные	1	02.04.2021	02.04.2021	10%
		- холодильник	3	18.04.2007	18.04.2007	75%
				Август 2021	Август 2021	10%
				Июль 2013	Июль 2013	95%
		- стеллаж	2	-	-	100%;
		-шкаф для хранения хлеба	1	-	-	100%

8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		Назначение	Марка	Производительность	Дата изготовления	Срок службы	Сроки профилактического осмотра
1	жарочный шкаф 3-х секционный	Тепловая обработка полуфабрикатов, тушение, пассирование, выпечка	ЗШЖЭ-2.04	-	11.08.2010	10 лет	-
2	мясорубка (гор.цех)	Измельчение мяса и рыбы	МИМ-300(600)РЭ	300-600	25.08.2010	8 лет	-

3	мясорубка (хол.цех)	Измельчение мяса и рыбы	МИМ-500.УЗ	500	11.11.1987	8 лет	-
4	протирачная машина	Протирка вареных продуктов, нарезка сырых и вареных продуктов, измельчения и шинкования	МПП-350М	60-400	28.01.2009	8 лет	-
5	плита варочная	Приготовление блюд	-	-	-	10 лет	-
6	водонагреватель	Обеспечение горячей водой	THERMEX	50л	14.07.2011	7 лет	-
7	шкаф металлический (кладовая)	хранение инвентаря	-	-	-	-	-
8	шкаф (склад)	хранение хлеба	-	-	-	-	-
9	холодильник (гор цех)	Длительное хранение и замораживание продуктов	Саратов 263	-	15.12.2009	15 лет	-
10	холодильник (гор цех)	Длительное хранение и замораживание продуктов	Саратов - 452	-	Апрель 2016	15 лет	-
11	холодильник (кладовая)	Длительное хранение и замораживание продуктов	СКО 200 Н5-02	-	21.05.2018	10 лет	-
12	холодильник (склад)	Длительное хранение и замораживание продуктов	МХМ-2835-00	-	18.04.2007	10 лет	-
13	холодильник (склад)	Длительное хранение и замораживание продуктов	POZIS RK-103	-	Август 2021	10 лет	-
14	холодильник (склад)	Длительное хранение и замораживание продуктов	Бирюса 542KL	-	Июль 2013	10 лет	-
15	весы (гор цех)	взвешивание вареной продукции	РН-10Ц13У	-	20.11.1975	15 лет	-
16	весы (холодный цех)	взвешивание сырой продукции	МК-32.2-А20	-	25.03.2021	8 лет	-

					оборудования		
1	Тепловое						
	Жарочный шкаф	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	-
	Плита варочная	-	-				-
2	Механическое						
	Мясорубка	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	После каждого использования
	Протирочная машина	-	-				
3	Холодильное						
	Холодильники (6 шт)	-	-	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	Имеется
		-	--				
4	Весозмерительное						
	Весы настольные (холодный цех)	-	Поверка: 25.03.2021	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	-
	Весы напольные(склад)	-	02.04.2021	По мере необходимости	По мере необходимости		-
	Весы настольные (кладовая)	-	19.04.2022	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	-
	Весы настольные (горячий цех)	-	19.04.2022	По мере необходимости	По мере необходимости	Данилова О.Ю., шеф- повар	-

9. Характеристика помещения и оборудования пищеблока, план-схема пищеблока

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой - площадь М ²			
		Количество единиц оборудования	Дата его приобретения	Процент изношенности оборудования	Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями
	жарочный шкаф 3-х секционный	1	11.08.2010	100%	Пароконвектомат (горячий цех)
	мясорубка	1	25.08.2010	100%	
	протирочная машина	1	15.09.2010	100%	
	плита варочная	2	-	100%	
	холодильник	2	Апрель 2016 15.12.2009	45% 85%	
	водонагреватель	1	14.07.2011	100%	
	сушилка для рук	1	-	100%	
	весы	1	20.11.1975	100%	
	стол	4	2010	100%	
	ванна для мытья посуды	1	-	100%	
	ванна для охлаждения	1	-	100%	
	стеллаж	1	-	100%	
	мясорубка	1	23.04.1988	100%	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха (холодный цех)
	стеллаж	1	-	100%	
	стол	1	2010	100%	
	весы	1	25.03.2021	10%	
	весы настольные	1	06.11.2014	100%	
	холодильник	2	21.05.2018	50%	
	шкаф металлический	1	-	-	
	стеллаж	1	-	100%	
	стол	1	-	100%	
	весы напольные	1	02.04.2021	10%	

	холодильник	3	18.04.2007 Август 2021 Июль 2013	75% 10% 95%	
	стеллаж	1	-	100%	
	шкаф для хранения хлеба	1	-	100%	

9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М ²	
		Количество единиц оборудования для бытовых целей	
1.	Подсобное помещение для работников пищеблока (раздевалка)	3 кв.м	Вешалка для одежды

10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М ²					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	1	Диплом повара детского питания	6	1 год	имеется
2	Агент по снабжению	1	1	ПУ 34, бухгалтер	-	1 год	имеется
3	Повар	2	1	Свидетельство о профессии повар	3	1 год	имеется
4	Подсобный рабочий	2	2	Диплом о среднем проф. образовании медицинский лаборант техник. Диплом педагогического училища, воспитатель дошкольного учреждения	-	1 год	имеется

11. Форма организации питания воспитанников

- предварительное накрытие столов

12. Перечень нормативных и технологических документов:

- Примерное 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
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Положение об организации питания обучающихся
- 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 МДОУ «Детский сад № 68»
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания

Перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Модели предоставления питания обучающимся в общеобразовательных организациях			
		Комбинат школьного питания	Столовые, работающие на сырье	Столовые догоготовочные	Раздаточные, буфеты
1.	Горячий цех		Пароконвектомат		
2.	Холодный цех		Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха		
3.	Склад		-		
4.	Кладовая		-		