

ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«СОЛНЫШКО»
(МАДОУ детский сад «Солнышко»)**

По состоянию на 01.01.2021г.

1. Общие сведения

1	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад «Солнышко»
2	Адрес	624170, Свердловская область, Невьянский район, пгт. Верх-Нейвинский, ул. Калинина, 10
3	Ф.И.О. руководителя	Белоусова Елена Викторовна
4	Количество воспитанников	140
5	Предприятие, организующее питание:	да
5.1	Образовательное учреждение	МАДОУ детский сад «Солнышко»
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.2	Комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.3	Школьная базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.4	ИП или ЧП	ИП Тюпаев А.С.
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5.	Другое	- ООО «УралТоргКонтракт» - АО «Группа компаний «Российское молоко» филиал Новоуральский молочный завод -ООО «Наш хлеб» -ООО «Фрукт Ком»
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ДОУ	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	3
	Из них имеющих спецобразование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа	да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока (число сотрудников)	3
	против дизентерии Зонне	3
	против вируса гепатита А, из них	3
	число сотрудников привитых без скрининга	0
	обследовано на антитела	0
	число сотрудников серонегативных , из них привито	0

	однократно	0
	двухкратно	0
6.2.	Ф.И.О. (зав. производством, зав. пищеблоком)	нет
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3	Доготовочная, но работающая на полуфабрикатах (мытые овощи, мясо кусковое)	нет
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	нет
6.4	Общая площадь предприятия в кв.м., в том числе	115,6
	а) складские помещения	75,5
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	6
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	Функциональная рабочая зона
	г) холодный цех	-
	д) помещение для обработки яиц	Функциональная рабочая зона
	е) мясо-рыбный цех	9,3
	ж) доготовочный цех	-
	з) мучной цех	-
	и) горячий цех	21,6
	к) помещение для нарезки цеха	Функциональная рабочая зона
	л) моечная для мытья столовой посуды	3,2 (буфетные группового помещения)
	м) моечная кухонной посуды	Функциональная рабочая зона
	н) моечная тары	Функциональная рабочая зона

2. ПЕРЕЧЕНЬ

имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

	Перечень оборудования	Имеется	Необходимо заменить	Необходимо дополнить
Склады	Стеллажи	5		
	Подтоварники	4		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	В том числе ШХ-1,4	1		
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	В том числе холодильные камеры	1		
	Низкотемпературные лари	1		
	весы	4		
Овощной цех (первичной обработки овощей) в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)			2
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина (насадка)	-		
	Моечная ванна (не менее 2)	1		
	Раковина для мытья рук			1
Овощной цех (вторичный обработки) в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Моечная ванна (не менее 2)	1		
	Универсальный механический привод	-		
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник	-		
	Весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		
Холодный цех	Производственные столы для разделки мяса, рыбы, птицы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	Двухсекционные ванна для повторной			

	обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени, фруктов			
	Весы			
	Картофелеочистительная машина			
	Моечные ванны (не менее 2)			
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее 3	2		1
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы, камеры холодильные	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы, в том числе лари			
	Электромясорубка	1		
	Колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны не менее 2	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук			
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех	Производственные столы			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	Овощерезка (насадка)			
	Моечные ванны			
Горячий цех	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (не менее 2 для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита (4-х комфорочная)	1		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф			
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирачная машина			
	Электрокотел			
	Весы	1		
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина			
	Раковина для мытья рук			1
Помещение для нарезки хлеба	Хлеборезательная машина			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Производственный стол	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	1		
	Посудомоечная машина			
	Двухсекционная ванна для мытья			
	Двухсекционная ванна для стеклянной посуды столовых приборов	1		
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук			

Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	Две моечные ванны	2		
	стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	1		
	Дополнительно установлены			

3. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДОЙ

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	достаточно	
Столовые приборы из нержавеющей стали	достаточно	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	достаточно	
Кухонный инвентарь	достаточно	
ножи	достаточно	
Разделочные доски	достаточно	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	достаточно	
	Черпак	
	Ложка разливная 500гр.	
	Ложка гарнирная	
	Ложка разливная 250гр.	
	Лопаточка раздаточная	

Директор  Е.В.Белоусова

Паспорт технического обеспечения пищеблока образовательного учреждения

Наименование образовательного учреждения: МАДОУ детский сад «Солнышко»

Количество воспитанников: 140

Организационная форма предприятия (подчеркнуть)

Столовая с полным технологическим циклом

Группы оборудования	марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования		
				работает	Подлежит ремонту	Подлежит замене
Холодильное оборудование	Бирюса	2006	15 лет	работает		
	Бирюса	2006	15 лет	работает		
Тепловое оборудование						
Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	12.2008	13 лет	работает		
Сковорода электрическая	СЭЧ-0,25	02.2015	6 лет	работает		
Электрическое и механическое оборудование						
Картофелечистка	МОК-150	12.2007	14 лет	работает		
Овощерезка	МПР-350	12.2012	9 лет	работает		
Электромясорубка	УКМ	1984	37 лет	работает		Требуется замена
Облучатель - рециркулятор	СН211-130	03.2014	7 лет	работает		
Фильтр (установка бактерицидная)	РОСА-УФ 3,5	10.2014	7 лет	работает		

Директор _____



Е.В.Белусова