

Муниципальное образование

г. Каменск-Уральский "Управление образования"

Паспорт предприятия питания муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения

"Детский сад № 79"

29.06.2022 г.

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Детский сад № 79
2.	Адрес	ул. Октябрьская, 43Б
3.	Ф.И.О. руководителя	Хвостикова Ольга Витальевна
4.	Количество воспитанников	250
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	да
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.2	комбинат питания	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	ИП или ЧП	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	
	только поставка продуктов	да

	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1	Характеристика пищеблока дошкольного образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ДООУ	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДООУ	да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	5
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	-
	число сотрудников привито без скрининга	-
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	5
	однократно	
	двухкратно	5
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	шеф-повар Акулова Ю.Р.
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	241,9м2
	а) складские помещения	41,6м2
	б)овощной цех (первичной обработки)	13,3м2
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	11,7м2
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	14,7м2
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	57,7м2
	к) помещение для нарезки хлеба	
	л) моечная для мытья столовой посуды	

	м) моечная кухонной посуды	
	н) моечная тары	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и
установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необходим о дополните льно приобрест и (в шт.)
Склады	Стеллажи СК-2-6	10		
	Подтоварники			
	Среднетемпературные холодильные шкафы	9		
	в том числе: Polair CM114	3		
	Polair CM105	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы	3		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари Frostor FG250C	1		
	Весы ПВМ-3/150-О	1		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина МКК-150-01	1		
	Овощерезательная машина МКО-50	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Моечная ванна (не менее двух) ВМП	1		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник Polair 105-S	1		
	Весы МК-15.2-A21	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы Polair CM-105S	1		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина МКО-50	1		
	Бактерицидная установка для обеззараживания	1		
	1-а моечная ванна для повторной обработки	2		
	Весы			

	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	6		
	Контрольные весы ПВМ-3/150-О	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) Polair CM-105	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари) Frostor			
	электромясорубка МЭП-300Н-01	1		
	колода для разруба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух) ВМП	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца ВМЛя 700х700х860 мм	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба (в горячем цехе)	Производственный стол	2		
	Хлеборезательная машинаЯнычар АХМ-300А	1		
	Шкаф для хранения хлеба КРМ-50	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	8		
	Электрическая плита ЭПК-48П	2		
	Электрическая сковорода ЭСК-90-0,47-70	1		
	Духовой (жарочный) шкаф ШРТ-8	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат ПК 10-1/1ПП2	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Противочная машина УКМ-01	1		
	Электрокотел КПЭМ-100/Т	2		
	Весы ПВМ-3/150-О	3		
	Раковина для мытья рук	2		

Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	1		
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды (в горячем цехе)	Производственный стол			
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж СТК-С1200.600.1600-02-Н-ПП	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	10 шт.	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	12 шт.	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	4 бак - 30 литров, 6 баков -50л.	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	12	
кастрюля 50л нерж.	3	
кастрюля 3,4л	3	
кастрюля 9л	4	
- разделочные доски,	15	
- т.д.		
Мерный инвентарь для	ковш - 3 шт. - 100%	

Заведующий

О.В.Хвостикова