

04-14

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 52 «Рябинка» комбинированного вида»

**Паспорт предприятия питания
Муниципального автономного
дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 52 «Рябинка» комбинированного вида»**

**по состоянию
на 01.07.2023г.**

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 52 «Рябинка» комбинированного вида»
2.	Адрес	ул. Энгельса, д. 74, корпус 1, г. Верхняя Салда, Свердловская область, 624760
3.	Ф.И.О. руководителя	Клочко Тамара Петровна
4.	Количество воспитанников	222
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	+
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	+ (услуги по приготовлению питания)
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	
		<i>На 2 квартал 2023 г. заключены договоры на поставку продуктов питания с ООО «Заря» №№ 39,40,41,42,43,44,45,46,47,48 от 03.07.2023г. № 2 от 03.07.2023г.на поставку хлеба и хлебобулочных изделий АО «Реж-хлеб»</i>
	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 ДОУ	+
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	+
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе	+
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	5
	Против дизентерии зоне (число сотрудников)	5
	Против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	3
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	2
	однократно	-
	двукратно	3
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	-
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	-
6.3.3.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	-
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	-
6.4.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	65 м ²
	а) складские помещения	26 м ²
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	6 м ²
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	-
	г) холодный цех	5 м ²
	д) помещение для обработки яиц	-
	е) мясо-рыбный цех	9 м ²
	ж) доготовочный цех	-
	з) мучной цех	-
	и) горячий цех	16 м ²
	к) помещение для нарезки хлеба	-
	л) моечная для мытья столовой посуды	-
	м) моечная кухонной посуды	3 м ²

и) моечная тары	-
-----------------	---

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	3		
	Подтоварники	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе:			
	ШХ- СМ105-S	1		
	ШХ- СМ105-S	1		
	ШХ- 0,5	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари	1		
Весы	2			
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1		
	Универсальный механический привод			

	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех	1		
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Трех моечные ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца	1		
	Раковина для мытья рук			
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук			
Доготовочный цех	Условия для просеивания муки			
	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			

	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина			
	Шкаф для хранения хлеба			
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	1		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			1
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протиричная машина			
	Электрокотел (электрокипятильник)	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол.			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды (находится в холодном цехе)	Производственный стол.			
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3. Обеспеченность

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести.
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)		
Столовые приборы (из нержавеющей стали)		
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	Бак – 12 Кастрюля - 3 Таз - 7	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	11	
- разделочные доски.	12	
- т.д.		
Мерный инвентарь		

Заведующий _____ Т.П.Клочко