

Муниципальное образование

**Паспорт предприятия питания
дошкольного образовательного учреждения**

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 15 «Алёнушка»
присмотра и оздоровления»

(здание № 2 по ул. Кирова, д. 23)

По состоянию на 01.08.2018 года

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 15 "Алёнушка" присмотра и оздоровления"
2.	Адрес	624200 г.Лесной Свердловской области,ул. Кирова, д.23
3.	Ф.И.О. руководителя	Матюшкина Инна Владимировна
4.	Количество воспитанников	54
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	V
5.2	комбинат питания	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	шкотно-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	
	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	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	4
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	

	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	0
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	0
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	0
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	нет
6.3	Организационная форма предприятия	муниципальное бюджетное образовательное учреждение
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	V
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 (м²), в том числе	35,7
	а) складские помещения	6,2
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	г) холодный цех	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	д) помещение для обработки яиц	нет
	е) мясо-рыбный цех	мясной цех, в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	ж) доготовочный цех	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	29,5
	к) помещение для нарезки хлеба	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	л) моечная для мытья столовой посуды	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	м) моечная кухонной посуды	в горячем цехе отведена площадь, выделено оборудование
	н) 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 шт.)	(в
Склады	Стеллажи	1			
	Подтоварники	2			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1			
	в том числе: ШХ-1,4	1			
	ШХ-0,7	0			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	3			
	в том числе: холодильные камеры	3			
	низкотемпературные лари	0			
	Весы	1			
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	см. в гор.цех			
	Картофелеочистительная машина				
	Овощерезательная машина				
	Моечные ванны (не менее двух) - трехсекц.	см. в гор.цех			
	раковина для мытья рук	см. в гор.цех			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	см. в гор.цех			
	Моечная ванна (не менее двух)-двухсекц.	см. в гор.цех			
	Универсальный механический привод	см. в гор.цех			
	Овощерезательная машина				
	Холодильник	см. в гор.цех			
	Весы	см. в гор.цех			
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	см. в гор.цех			
	Среднетемпературные холодильные шкафы	см. в гор.цех			
	Универсальный механический привод	см. в гор.цех			
	Овощерезательная машина	см. в гор.цех			
	Бактерицидная установка для				
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	см. в гор.цех			
	Весы	см. в гор.цех			
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	см. в гор.цех			
	Контрольные весы	см. в гор.цех			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	см. в гор.цех			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)				
	электромясорубка	см. в гор.цех			
	колода для разуба мяса				
	Моечные ванны (не менее двух) - техсекц.	см. в гор.цех			
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех			
Помещение для обработки яиц	Производственный стол				
	Три моечных ванны (емкости)				
	Емкость для обработанного яйца				
	раковина для мытья рук				

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 (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	см. в гор.цех		
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	см. в гор.цех		
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирачная машина	1		
	Электрочайник	1	1	
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	см. в гор.цех		
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	см. в гор.цех		
	Стеллаж (шкаф)	см. в гор.цех		
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	см. в гор.цех		
	Моечная ванна двухсекц.	см. в гор.цех		
	Стеллаж	см. в гор.цех		
	Раковина для мытья рук	см. в гор.цех		
Моечная тары	Трехсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда ** (фарфоровая, фаянсовая,	100%	по мере необходимости
Столовые приборы (из нержавеющей стали)		по мере необходимости
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	100%	по мере необходимости
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	100%	по мере необходимости
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	100%	по мере необходимости
- разделочные доски,	100%	по мере необходимости
- т.д.	100%	по мере необходимости
Мерный инвентарь	100%	по мере необходимости

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575870

Владелец Матюшкина Инна Владимировна

Действителен с 20.04.2021 по 20.04.2022