

**Паспорт предприятия питания
дошкольного образовательного
учреждения**

**По состоянию
на 01.01.2019 года**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад № 429
2.	Адрес	ул. Бородина 15-а
3.	Ф.И.О. руководителя	Мышкина Елена Олеговна
4.	Количество воспитанников	156
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	-
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	ДА
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	ООО "Разносол" ООО "Полуфабрикаты" ИП Кислых ООО "Ревдинский молочный комбинат" ООО "Сысертский хлебокомбинат"
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	поставка продуктов питания
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	3
	из них имеющих специальное образование	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 на вводе водопровода в ДООУ	НЕТ
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	3
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	3
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	3
	число сотрудников привито без скрининга	-
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	3
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	3
	однократно	
	двухкратно	ДА
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	НЕТ
6.3	Организационная форма предприятия	Муниципальное автономное учреждение
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	ДА
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	-
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные)	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	да
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	54,8
	а) складские помещения	10,4
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	НЕТ
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	НЕТ
	г) холодный цех	8,2
	д) помещение для обработки яиц	НЕТ
	е) мясо-рыбный цех	НЕТ
	ж) доготовочный цех	НЕТ
	з) мучной цех	НЕТ
	и) горячий цех	28,7
	к) помещение для нарезки хлеба	НЕТ
	л) моечная для мытья столовой посуды	НЕТ
	м) моечная кухонной посуды	ДА
	н) моечная тары	НЕТ

Пищеблок с полным технологическим циклом разделен на следующие помещения:

складские помещения - 6.4 а);

холодный цех - 6.4 б), в), г), д), е);

горячий цех - 6.4 ж), з), и), к);

моечные - 6.4 л), м);

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необх одимо замени ть (в шт.)	Необходим о дополните льно приобрест и (в шт.)
Склады	Стеллажи	4		
	Подтоварники	НЕТ		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2		
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	НЕТ		
	в том числе: холодильные камеры	НЕТ		
	низкотемпературные лари	НЕТ		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Картофелеочистительная машина	НЕТ		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)	2		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания	1		
	2-х секционная моечная ванна для повторной	1		
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка			
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	1		

	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук			
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина	1		
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи	1		
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	3		
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	2		
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),	1		
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
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	1		
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел			
	Весы	2		
	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 приборов			
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	1		
	Дополнительно установлены: _____			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	ФАРФОРОВАЯ	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	есть	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бак 50л, бак 30л, ковши, кастрюли 3л, 5л	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,		18
- разделочные доски,		15
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	есть	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Мышкина Елена Олеговна

Действителен с 24.06.2021 по 24.06.2022