

Муниципальное образование

г. Каменск-Уральский "Управление образования"

**Паспорт предприятия питания
дошкольного образовательного
учреждения**

Детский сад № 74

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Детский сад № 74
2.	Адрес	623406 Свердловская область г.Каменск - Уральский ул. Лечебная, 3
3.	Ф.И.О. руководителя	Кузнецова Наталья Юрьевна
4.	Количество воспитанников	79
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.2	комбинат питания	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	да
	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 ДОУ	2
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	2
	из них имеющих специальное образование	2
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	
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	2
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из	
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	2
	число сотрудников серонегативных, из них	2
	однократно	
	двухкратно	2
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	
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	
6.4	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	43,8 м ²
	а) складские помещения	9,5 м ²
	б) овощной цех (первичной обработки)	
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	11,5 м ²
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	18,5 м ²
	к) помещение для нарезки хлеба	
	л) моечная для мытья столовой посуды	
	м) моечная кухонной посуды	4,3 м ²
	н) моечная тары	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники			
	Среднетемпературные холодильные	3		
	в том числе: ШХ-1,4			

	ШХ-0,7			
	весы	1		
	Низкотемпературные холодильные	1		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари			
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	раковина для мытья рук			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Среднетемпературные холодильные	2		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для			
	2-х моечная ванна для повторной			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки	1		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные			
	Низкотемпературные холодильные			
	электромясорубка	1		
	колода для разруба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук			
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные			
	Низкотемпературные холодильные			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		

Горячий цех	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (не менее двух:			
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	2		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирачная машина			
	Электрокотел			
	Весы	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Раковина для мытья рук	1		
	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	Двухсекционная ванна для мытья			
	Стеллаж (шкаф)			
Моечная кухонной посуды	Раковина для мытья рук			
	Производственный стол			
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
Моечная тары	Раковина для мытья рук			
	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100%	79 комплектов
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	79 комплектов
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	10%	бак- 2 шт; кастрюли - 5 шт.
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	100%	5
- разделочные доски,	100%	10
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%	ковш- 5шт.