

Муниципальное образование
городской округ Верх-Нейвинский

ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
«СОЛНЫШКО»
(МАДОУ детский сад «Солнышко»)**

По состоянию на 01.08.2016г.

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад «Солнышко»
2.	Адрес	624170, Свердловская область, Невьянский район, р.п. Верх-Нейвинский, ул Калинина, дом 10
	Ф.И.О. руководителя	Белоусова Елена Викторовна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	240
5.	Предприятие, организующее питание:	да
5.1.	образовательное учреждение	МАДОУ детский сад «Солнышко»
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.2.	комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.3.	школьно – базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.4.	ИП или ЧП	ИП Тюнаев А.С.,
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5.	Другое	ООО «ПроМоКит» ООО «УралТоргКонтракт» ООО «Лабиринт-Нейцва» ООО «Новоуральский молочный
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6.1.	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	

6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	да
6.1.2.	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3.	Число работающих на пищеблоке всего	7
	из них имеющих специальное образование	5
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 ОУ	да
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока ОУ (число сотрудников)	7
	против дизентерии Зонне (число сотрудников)	7
	против вируса гепатита А (число сотрудников) из них	7
	число сотрудников привито без скрининга	0
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	0
	число сотрудников серонегативных, из них привито	0
	однократно	0
	двукратно	0
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. пищеблоком)	нет
6.3.	организационная форма предприятия	
6.3.1.	пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2.	догоготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3.	догоготовочная, работающая на полуфабрикатах (мытые овощи и мясо кусковое)	нет
6.3.4	догоготовочная работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	нет
6.4.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	115,6
	а) складские помещения	75,5
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	6
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	Функциональная рабочая зона
	г) холодный цех	-
	д) помещение для обработки яиц	Функциональная рабочая зона
	е) мясо – рыбный цех	9,3
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	21,6
	к) помещение для нарезки хлеба	Функциональная рабочая зона
	л) моечная для мытья столовой посуды	3,2(буфетная группового помещения)
	м) моечная кухонной посуды	Функциональная рабочая зона
	н) моечная тары	Функциональная рабочая зона

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	6			
	Подтоварники	10			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)				
	в том числе:				
	ШХ – 1,4	1			
	ШХ – 0,7	1			
	Низкотемпературные холодильные шкафы				
	в том числе:				
	холодильные камеры	1			
	низкотемпературные лари	1			
	Весы	4			
Овощной цех (первичной обработки овощей)/в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	-		2	
	Картофелеочистительная машина	1			
	Овощерезательная машина (насадка)	-			
	Моечные ванны (не менее 2)	1			
	Раковина для мытья рук	-		1	
Овощной цех (вторичной обработки овощей)/в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	1			
	Моечные ванны (не менее 2)	1			
	Универсальный механический привод	-			
	Овощерезательная машина	1			
	Холодильник	-			
	Весы	-			
Холодный цех	Раковина для мытья рук	-			
	Производственные столы (не менее 2)				
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, и птицы) - не менее трёх				
	Среднетемпературные холодильные шкафы				
	Универсальный механический привод				
	Овощерезательная машина				
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха				
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов				
	Весы				
	Картофелеочистительная машина				
	Моечные ванны (не менее двух)				
	Раковина для мытья рук				
	Мясо – рыбный цех /приспособленное помещение в составе пищеблока	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, и птицы) - не менее трёх	2		1
		Контрольные весы	1		
Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)		1			
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	-		
	Три моечных ванны (ёмкости)	3		
	Ёмкость для обработки 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			
	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 (насадка)			
	Моечная ванна (не менее трёх)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина	-		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	-		
Горячий цех	Производственные столы (не менее 2 для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита (четырёхкомфорочная)	1		
	Производственный стол для нарезки хлеба	-		
	Шкаф для хранения хлеба	-		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	-		
	Пекарский	-		
	Пароконвектомат	-		
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина	-		
	Электрокотёл	-		
	Весы	1		
	Картофелеочистительная машина	-		
	Овощерезательная машина	-		
	Раковина для мытья рук	-		1
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	1	
Посудомоечная машина		-		
Двухсекционная ванна для мытья		-		
Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов		1		
Стеллаж (шкаф)		1		
Раковина для мытья рук		-		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	-		
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		

Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	1		
	Дополнительно установлены:			

3. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Не достаточно	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	Достаточно	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	Не достаточно	2бака
Кухонный инвентарь:		
-ножи;	Достаточно	
-разделочные доски;	Достаточно	
-т.д.		
Мерный инвентарь для порционных блюд	Достаточно:	
	черпак	
	ложка разливная 500 гр.	
	ложка гарнирная	
	ложка разливная 250 гр.	
	лопаточка раздаточная	

Директор



Е.В. Белоусова

Паспорт технического обеспечения пищеблока образовательного учреждения

Наименование общеобразовательного учреждения: МАДОУ детский сад «Солнышко»

Количество воспитанников: 240

Организационная форма предприятия питания (подчеркнуть)

Столовая с полным технологическим циклом

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования		
					работает	подлежит ремонту	подлежит замене
	Холодильное оборудование	Бирюса	2006	10лет	работает		
		Бирюса	2006	10лет	работает		
		Памир	1984	32года	работает		требуется замена
		Бирюса	2006	10лет	работает		
		Канди	11.2013	3года	работает		
	Тепловое оборудование						
	Плита электрическая №	ЭП-4ЖШ	12.2008	8 лет	работает		
	Плита электрическая №	ЭП-4ЖШ	01.2009г	7лет	работает		
	Сковорода электрическая №	СЭЧ-0,25	02.15г	1год	работает		
	Сковорода электрическая №	СЭСМ-0,2	2007г	9лет	работает		
	Электрическое и механическое оборудование						
	Картофелечистка №	МОК-150	12.2007г	9лет	работает		
	Овощерезка №	МПР-350	12.2012	4года	работает		
	Овощерезка №	МПР-350	12.2005	11лет	работает		
	Электрокипяtilьник №	КНЭ-100м2	10.2014	12лет	работает		
	Картофелечистка №	МОК-150	12.2006г	10лет	работает		
	Электрокипяtilьник №	КНЭ-100м2	2004	12лет	работает		
	Электромясорубка №	УКМ	1984	32года	работает		требуется замена
	Электромясорубка №	УКМ-12М-250	12.2004	12лет	работает		
	Электромясорубка №	УКМ-12М-250	01.2005	11лет	работает		
	Электромясорубка №	УКМ	1990г	26лет	работает		требуется замена
	Облучатель-Рециркулятор	СН211-130	03.2014г	2года	работает		
	Облучатель-Рециркулятор	СН211-130	03.2014	2года	работает		

Фильтр(установка бактерицидная)	РОСА-УФ3.5	10.2014	2года	работает		
Фильтр(установка бактерицидная)	РОСА-УФ3.5	10.2014	2года	работает		

Директор



Е. В. Белоусова