

**Муниципальное образование**

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
города Екатеринбурга**

**Паспорт предприятия питания  
дошкольного образовательного  
учреждения**

**МБДОУ - детский сад № 548**

**ПОСТОЯНН**

## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МБДОУ - детский сад № 548
2.	Адрес	г.Екатеринбург ул. Инженерная — 67А
3.	Ф.И.О. руководителя	Царёва Татьяна Юрьевна
4.	Количество воспитанников	160
5.	Предприятие, организующее питание:	МБДОУ № 548
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	
	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	2
	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	да (+)
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	2
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников),	2
	число сотрудников привито без скрининга	нет (-)
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	2
	число сотрудников серонегативных, из них	нет (-)
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя	зам.зав. По АХЧ Кудимова Елена Анатольевна
6.3	<b>Организационная форма предприятия</b>	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да (+)
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах к	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах в	
6.4	<b>Общая площадь предприятия (м<sup>2</sup>), в том числе</b>	
	а) складские помещения	8,2
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	4,6
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	12,4
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	33,3
	к) помещение для нарезки хлеба	
	л) моечная для мытья столовой посуды	
	м) моечная кухонной посуды	
	н) моечная для тары	

## 2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	имеется (в штуках)	необходимо заменить	необходимо приобрести
Склады	Стеллажи	3	0	0
	Подтоварники			
	шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	шкафы (всего)	0	0	0
	в том числе: холодильные камеры	2		
	низкотемпературные лари	1		
Весы	2	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	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	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	обеззараживания воздуха			
	обработки овощей не подлежащих			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	1		
	шкафы (камеры холодильные)	1		
	шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		

	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
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			
	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	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф			
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомаг	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел			
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,		
Посудомоечная машина				
столовой посуды				

	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1		
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	Две моечные ванны			
	Стеллаж			
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
столовая посуда фарфоровая, аяносовая, (стеклянная)	На 100%	
столовые приборы (из нержавеющей стали)	На 100%	
при работе на шпоровой столовой посуде и приборах		
кухонная посуда (из нержавеющей стали)	на 80%	
кухонный инвентарь:		
ложки,	на 100%	
разделочные доски,	на 100%	
г.д.		
сервизный инвентарь для порционирования блюд	на 100%	