

Утверждаю:

Заведующий МАДОУ



Муниципальное образование

Нижнетуринский городской округ

Паспорт предприятия питания

дошкольного образовательного учреждения

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Центр развития ребенка – детский сад «Гнездышко»

По состоянию

01.01.2015г.

I Общие сведения		
1	наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад «Гнездышко»
2	Адрес	624222, Свердловская область, г. Нижняя Тура, улица Машиностроителей, 23
3	Ф.И.О. руководителя	Савинова Надежда Станиславовна
4	Количество воспитанников	122
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1.	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	обеспечение кадрами
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
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 ил ЧП	

	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5.	Другие	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	поставка продуктов
	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 имеющие 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 ДОУ	нет
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрубноков)	да
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	3
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	3

	число сотрудников привито без скрининга	
	обследование на антитела к вирусу гепатита А	
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав.производством, зав. Пищеблока)	Шеф повар: Крюковских Светлана Михайловна
6.3.	Организационная форма предприятия	
6.3.1.	пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2.	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	нет
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	нет
6.4.	Общая площадь предприятия (м2), в том числе	52,4
	а) складские помещения	21 9
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	30,5
	к) помещение для нарезки хлеба	

	л) моечная для мытья столовой посуды	
	м) моечная кухонной посуды	
	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 (в шт)
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	3		
	в том числе: ШХ-1,4	нет		
	ШХ-0,7	нет		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	нет		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари	нет		
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Моечные ванны (не менее 2)	2		
	Раковны для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее 2)			
	Универсальный механический провод	нет		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковны для мытья рук			

Холодильный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический провод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей			
	Весы			
	Раковны для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса и рыбы)			
	контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	Электромясорубка	2		
	колода для разрубки мяса			
	Моечные ванны (не менее 2)			
	Раковны для мытья рук			
Помещения для обработки яиц	Производственный стол			
	Емкость для обработки яйца	да		
	Три моечные ванны (емкости)			
	Раковны для мытья рук			
Мучной цех	производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	контрольные весы			
	пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковны для мытья рук			
условия для просеивания муки	да			

Догоготовочный цех	Производственный столы (не менее 3)			
	контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в т.ч. Лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее 3)			
	Раковны для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы(не менее 2, для сырой и готовой продукции)	3		
	Электронная плита	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	пекарский шкаф	нет		
	Пароконвектор	нет		
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина	нет		
	Электрокотел	нет		
	Весы	2		
	Раковны для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол			
	Посудомоечная машина	нет		
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и стоовых приборов	нет		
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковны для мытья рук			
Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	Две моечные ванны			
	Стеллаж			
	Раковны для мытья рук			
Моечные тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Тарелка - 316, кружка - 316, блюдце - 158, масленки - 6	кружка - 100, блюдце - 80, масленки - 2, тарелки - 44
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	Ложка десертная - 158, ложка чайная - 158, вилка - 126, нож - 72, ложка разливочная - 12	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	нет	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	Кастрюля - 50, Ковш - 4, толкушка - 2, шумовка - 1	
Кухонный инвентарь:		
ножи	24	
разделочные доски	12	
и т.д.	таз (эмалированный) - 24, ведро(эмалированный)-5, фляга-2, ящик для молока - 2, бак оцинкованный - 12	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	ковш - 4, половник -2, черпак поварской - 1	