

**Паспорт предприятия питания
муниципального бюджетного
дошкольного образовательного
учреждения**

«Детский сад № 22 »



по состоянию на 01.02.2025 г.

1.	Наименование образовательного учреждения	
2.	Адрес	г.Каменск-Уральский , Свердловская область, ул.Шестакова, д.44
3.	Ф.И.О. руководителя	Сахарова Светлана Васильевна
4.	Количество воспитанников	223
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	
	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 Детского	+
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	—
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5
	из них имеющих специальное образование	5
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	+

	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	—
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДОУ	28.01.2025 г. Замена ламп в УФ установке для обеззараживания воды
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	5
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	--
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	
6.3	Организационная форма предприятия	Учреждение
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	+
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени	
6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	76,4
	а) складские помещения	19,2
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	10,8
	ж) доготовочный цех	

	з) мучной цех			
	и) горячий цех	32,2		
	к) помещение для нарезки хлеба			
	л) моечная для мытья столовой посуды			
	м) моечная кухонной посуды	4,5		
Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необходим о дополните льно приобрест
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники	2		2
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	5		
	в том числе: ШХ-СМ-S	1		1
	Холодильник Атлант	1		
	ШХ- Carboma	1		
	ШХ- 0,8 Полюс	1		
	Холодильник Gorenje	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературный ларь Бирюса	1		
	Весы	1		
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	Производственные столы (не			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные			
	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			

	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	3		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные электромясорубка	1		
	колода для разруб мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			1
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного 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			
	Низкотемпературные холодильные			
	шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол			
	Хлебобрезательная машина,			1
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3	3	
	Электрическая плита	3		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Духовки в плитах	2		
	Блендер "Медея"	1		
	Щупы	3		
	Пекарский шкаф	1		
	Пароконвектомат			1
	Электропривод для готовой продукции			

	Протирочная машина	1		
	Мясорубка	1		
	Шинковка	1		
	Весы	2		
	Подставка под мясорубку (выдвижная)			
	Дополнительно установлены: ванна для мытья фруктов	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			1
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды	Производственный стол			
	моечные ванны	1 (2 секции)		
	Стеллаж	2		
	Раковина для мытья рук			
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	тарелки 100% кружки 100%	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложки чайные 100%	
	ложки столовые 100%	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бак нержавеющей - 100%	
	кастрюля нержавеющей - 100%	
	миска нержавеющей - 100%.	
	таз нержавеющей - 100%	
	ковш нержавеющей - 100%	
Кухонный инвентарь:	противень - 100%.	
	ножи 100%	
	кастрюли 100%	
	доски разделочные 100%	
	открывашки - 100%.	
	венчик - 100%	
	таз эмалированный - 10%	

Мерный инвентарь для порционирования блюд	ведро эмалированное - 100%	
	дуршлаг - 100%	
	сито - 100%	
	черпак поварской 100 %	
	лопатка 100%	
	ковш алюминиевый - 100%.	

Заместитель заведующего по хозяйственной работе

Чердынцева Аксана Сергеевна.

Заведующий Детским садом № 22

С.В. Сахарова



