

Муниципальное образование  
Новоуральский городской округ

**Паспорт предприятия питания**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА-  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«ГАРМОНИЯ»  
(МАДОУ детский сад «Гармония»)**

Детский сад № 49 "Дом радости" (пищеблок № 1)

**По состоянию  
на 01.08.2020 год**

## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад "Гармония", структурное подразделение детский сад № 49 "Дом радости"
2.	Адрес	г.Новоуральск, ул.М.Горького,14
3.	Ф.И.О. руководителя	Серебрякова Елена Владиславовна
4.	Количество учащихся (воспитаников)	92
5.	Предприятие, организующее питание:	
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	ИП
	только поставка продуктов	Договор с ИП Тюпаев А.С. № 178/20 от 02.07.2020 на поставку яйца; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № 28/20 от 09.01.2020 на поставку булочек; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № 23/20 от 09.01.2020 на поставку сухарей панировочных; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № 131/20 от 06.04.2020 на поставку кондитерских изделий;
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	ОАО, ООО
	только поставка продуктов	-Договор с ООО «Алапаевский молочный комбинат» № 130/20 от 06.04.2020 на поставку молока, творога, сметаны; -Договор с ООО «АВРОРА» №183/20 от 03.07.2020 на поставку рыбного филе (горбуша); - Договор с АО ГК «РОСМОЛ» № 45/20 от 09.01.2020 на поставку кефира; - Договор с АО ГК «РОСМОЛ» 46/20 от 09.01.2020 на поставку кисломолочной продукции: «Снежок», «Ряженка», Йогурт питьевой «Клубника»;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Договор с ООО «АВРОРА» №182/20 от 03.07.2020 на поставку мяса, печени;</li> <li>- Договор с ООО «Фрукт Ком» №179/20 от 02.07.2020 на поставку свежих овощей;</li> <li>- Договор с ООО «Новоуральский мясной двор» №51/20 от 09.01.2020 на поставку колбасных изделий вареных (сосиски);</li> <li>- Договор с ООО «Союз Транс» № 49/20 от 09.01.2020 на поставку сыра;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» №50/20 от 09.01.2020 на поставку муки, сахара, соли, крахмала. сухого молока, чая, какао, кофейного напитка;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» №58/20 от 09.01.2020 на поставку кукурузы консервированной, горошка зеленого консервированного, томат-пасты, огурцов консервированных, консервов рыбных «Горбуша натуральная»;</li> <li>- Договор с ООО «Союз Транс» № 48/20 от 09.01.2020 на поставку сухофруктов;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 57/20 от 09.01.2020 на поставку повидла;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 54/20 от 09.01.2020 на поставку масла сливочного;</li> <li>- Договор с ООО «Наш Хлеб» № 60/20 от 09.01.2020 на поставку хлеба;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 52/20 от 09.01.2020 на поставку молока обогащенного «Наша Маша»;</li> <li>- Договор с ООО «Союз Транс» № 47/20 от 09.01.2020 на поставку круп;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 53/20 от 09.01.2020 на поставку масла растительного;</li> <li>- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 55/20 от 09.01.2020 на поставку сока;</li> </ul>
--	--	---

6.1.	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	Да
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	Да

	водоснабжением	
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	Да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	
	Установка фильтра очистки воды "Акварос-20"	Да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	2
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	2
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Серебрякова Елена Владиславовна
6.3	<b>Организационная форма предприятия</b>	
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 кусковое)	Да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	Да
6.4	<b>Общая площадь предприятия (м<sup>2</sup>), в том числе:</b>	44,8
	1. складские помещения	12,2
	2. овощной цех (первичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	3. овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	4. холодный цех и горячий цех, в одном помещении	32,6
	5. помещение для обработки яиц	да, емкость для обработки
	6. мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	7. доготовочный цех	нет
	8. мучной цех	нет
	9. горячий цех в одном помещении с холодным	в составе пищеблока
	10. помещение для нарезки хлеба	нет
	11. моечная для мытья столовой посуды	в составе пищеблока
	12. моечная кухонной посуды	в составе пищеблока
	13. моечная тары	нет

## II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
<b>Склады</b>	Стеллажи	2		
	Подтоварники	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	5		
	в том числе: ШХ-0,7М	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари			
	Весы	2		
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей) в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина (насадка)	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей) в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Холодный цех в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильники			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина (насадка)	1		
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха			
	Моечная ванна для повторной обработки	1		
	Весы			
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Мясо-рыбный цех в составе пищеблока</b>	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильники			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	Электромясорубка (насадка)	1		
	Колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Помещение для обработки яиц в составе мясо-рыбного цеха</b>	Производственный стол	1		
	Три моечные ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Мушной цех</b>	Производственные столы (не менее 2)			

	Тестомесительная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук			
	Условия для просеивания муки			
<b>Доготовочный цех</b>	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
<b>Помещение для нарезки хлеба в составе пищеблока</b>	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина			
	Шкаф для хранения хлеба в горячем цехе	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)			
	Электрическая плита 6-и комфорочная	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф 2-х камерный	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина (насадка)	1		
	Электрочайник	1		
	Весы	3		
Раковина для мытья рук	1			
<b>Моечная для мытья столовой посуды в составе пищеблока</b>	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
<b>Моечная кухонной посуды в составе пищеблока</b>	Производственный стол			
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Моечная тары</b>	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены			



Паспорт технического обеспечения  
пищеблоков образовательных учреждений

Муниципальное образование МАДОУ Детский сад «Гармония»  
 Наименование общеобразовательного учреждения Детский сад № 49 «Дом радости»  
 Количество воспитанников 161 чел.  
 Организационная форма предприятия питания (подчеркнуть):  
Столовая – готовочная, работающая на полуфабрикатах

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования	
					Подлежит ремонту	Подлежит замене
<b>Пищеблок №1</b>						
<b>1. Холодильное оборудование:</b>						
	Шкаф холодильный	ПХ Капри -0,7М	2017	3 года	Работает	
	Шкаф холодильный	ПХ Капри -0,7М	2017	3 года	Работает	
	Шкаф холодильный	ПХ-0,8	2012	8 лет	Работает	
	Шкаф холодильный	«Бирюса 6»	2019	1 год	Работает	
	Холодильник бытовой	ЗИЛ	1988	32 года		Подлежит замене
<b>2. Тепловое оборудование:</b>						
	Эл.плита 6-х конфорочная с жарочным шкафом	ПЭ-6ШМ	2014	6 лет	Работает	
	Котел пищеварочный	КПЭМ-60/9Т	2017	3 года	Работает	
	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	2019	1 год	Работает	
<b>3. Электрическое и механическое оборудование:</b>						
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2002	18 лет	Работает	
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2008	12 лет	Работает	
	Установка водоочистительная	Акварос-20	2006	14 лет	Работает	



**Пищеблок №2**

1. Холодильное оборудование:									
	Шкаф холодильный	Полаир ПХ-0,7	2006	14 лет	Работает	Подлежит ремонту	Подлежит замене		
	Шкаф холодильный	Полаир ПХ-0,7	2008	12 лет	Работает				
	Холодильник бытовой	Стинол RF305A	2005	15 лет	Работает				
	Холодильник бытовой	Индезит ВВ181	2016	4 года	Работает				
2. Тепловое оборудование:									
	Эл.плита 6-ти конфорочная	ЭП-6П	2013	7 лет	Работает				
	Котел пищеварочный	КПЭ-60	1999	21 год	Работает		Подлежит замене		
	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	2019	1 год	Работает				
3. Электрическое и механическое оборудование:									
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2006	14 лет	Работает				
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2018	2 года	Работает				
	Мясорубка	ТМ-32	2014	6 лет	Работает				
	Установка водоочистительная	Акварос-20	2006	14 лет	Работает				

Заведующий структурным подразделением-детским садом № 49



Е.В. Серебрякова

Схема пищеблока д/с № 49 с расстановкой оборудования – блок I

- 1 – машина кухонная универсальная УКМ-0,1
- 2 – шкаф холодильный; ШХ- Капри 0,7М, ШХ- 0,8
- 3 – холодильник ЗИЛ, холодильник Бирюса
- 4 – котел пищеварочный КПЭМ-60/9Т
- 5 – эл.плита 6-ти конфорочная ПЭ-6ШМ
- 6 – шкаф жарочный ШЖСМ-2К
- 7 – установка водоочистительная Акварос-20

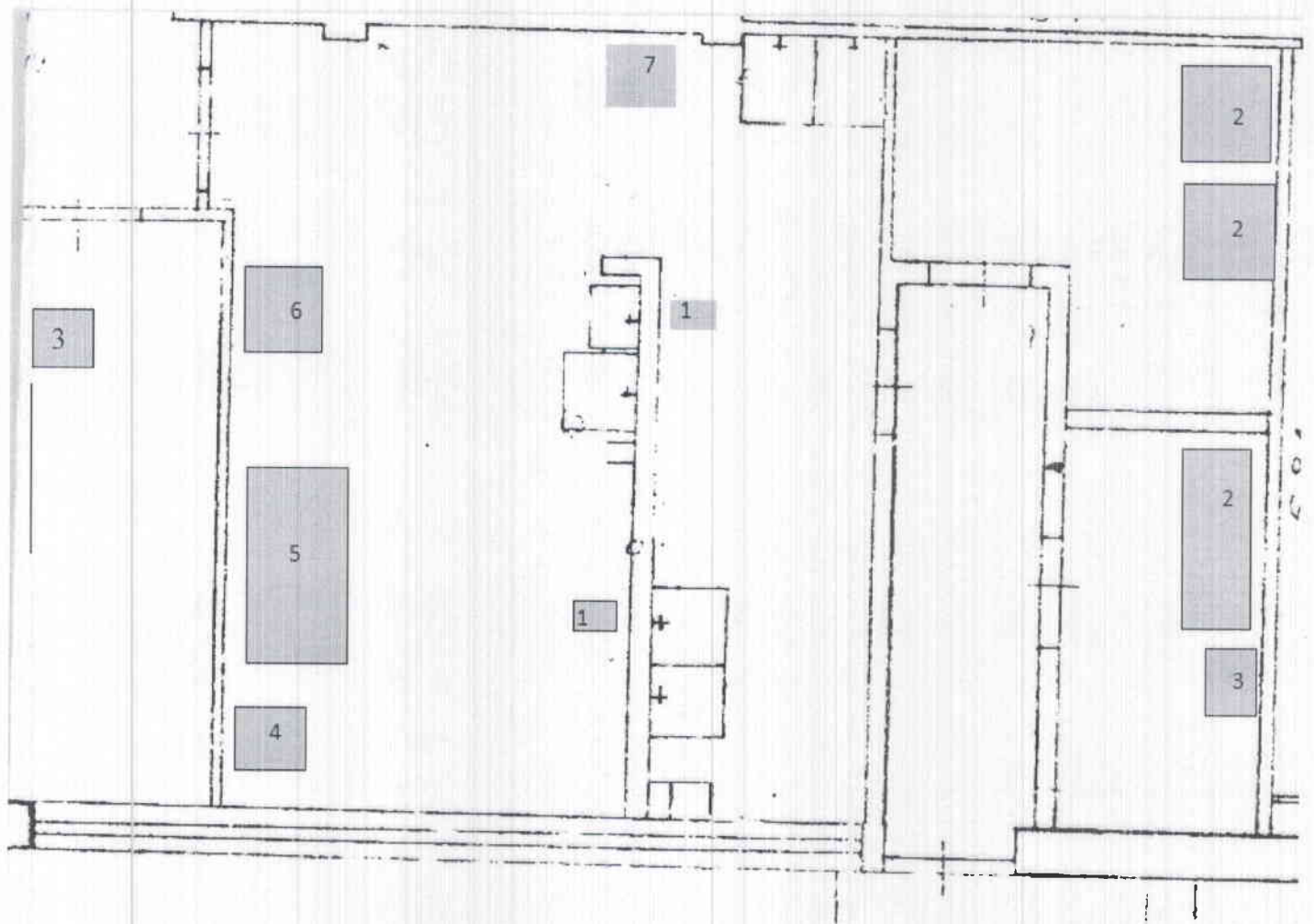
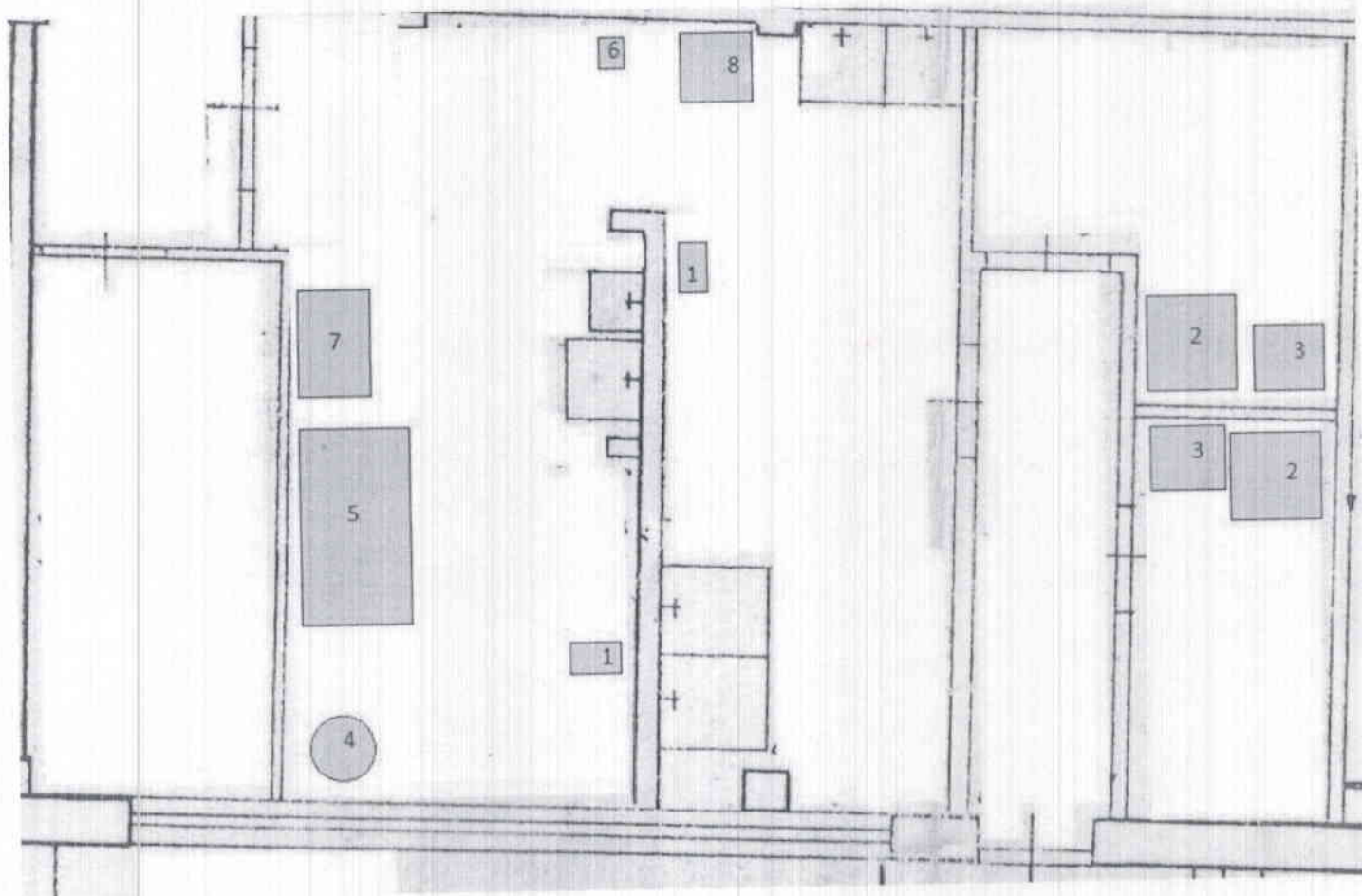


Схема пищеблока д/с № 49 с расстановкой оборудования – блок II

- 1 – машина кухонная универсальная УКМ-0,1
- 2 – шкаф холодильный Полаир -0,7
- 3 – холодильник Индезит, Стинол
- 4 – котел пищеварочный КП-60
- 5 – эл.плита 6-ти конфорочная ЭП-6П
- 6 – мясорубка ТМ-32
- 7 – шкаф жарочный ШЖСМ-2К
- 8 – установка водоочистительная Акварос-20



Заведующий структурным подразделением -  
детским садом № 49

*10/*

Серебрякова Е.В.