

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 № 51 "Лесовичок"

**По состоянию
на 01.08.2020 год**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад "Гармония" структурное подразделение-детский сад №51 "Лесовичок"
2.	Адрес	Чурина 14/1
3.	Ф.И.О. руководителя	Семёнова Юлия Владимировна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	167
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	да
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.2	комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	ИП или ЧП	- договор с ИП Тюпаев А.С. № 154/20 от 25.05.2020 на поставку яйца куриного; - договор с ИП Новрузов Р.А. № 28/20 от 09.01.2020 на поставку булочек; - договор с ИП Новрузов Р.А. № 131/20 от 06.04.2020 на поставку пряников и вафель; - договор с ИП Новрузов Р.А. № 23/20 от 09.01.2020 на поставку сухарей панировочных;
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	

Другие

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»;
- Договор с ООО «АВРОРА» №182/20 от 03.07.2020 на поставку мяса, печени;
- Договор с ООО «Фрукт Ком» №179/20 от 02.07.2020 на поставку свежих овощей;
- Договор с ООО «Новоуральский мясной двор» №51/20 от 09.01.2020 на поставку колбасных изделий вареных (сосиски);
- Договор с ООО «Союз Транс» № 49/20 от 09.01.2020 на поставку сыра;
- Договор с ООО «Авангард Плюс» №50/20 от 09.01.2020 на поставку муки, сахара, соли, крахмала, сухого молока, чая, какао, кофейного напитка;
- 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»;
- Договор с ООО «Союз Транс» № 48/20 от 09.01.2020 на поставку сухофруктов;
- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 57/20 от 09.01.2020 на поставку повидла;
- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 54/20 от 09.01.2020 на поставку масла сливочного;
- Договор с ООО «Наш Хлеб» № 60/20 от 09.01.2020 на поставку хлеба;
- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 52/20 от 09.01.2020 на поставку молока обогащенного «Наша Маша»;
- Договор с ООО «Союз Транс» № 47/20 от 09.01.2020 на поставку круп;
- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 53/20 от 09.01.2020 на поставку масла растительного;

		- Договор с ООО «Авангард Плюс» № 55/20 от 09.01.2020 на поставку сока;
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
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	4
	из них имеющих специальное образование	3
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	
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	4
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	4
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двукратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Семёнова Юлия Владимировна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (мытые овощи и мясо кусковое)	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	да

6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	82,6
	а) складские помещения	33,8
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех	18,3
	д) помещение для обработки яиц	приспособленное место
	е) мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	ж) доготовочный цех	в составе пищеблока
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	25,9
	к) помещение для нарезки хлеба	приспособленное место
	л) моечная для мытья столовой посуды	в помещении моечной кух посуды
	м) моечная кухонной посуды	4,6
	н) моечная тары	приспособленное место

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	7		
	Подтоварники	10		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	0,8	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	4		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари			
	Весы	3		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	раковина для мытья рук	1		

Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Стеллажи	1		
	Холодильник			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	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			
	Раковина для мытья рук			
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук			
Помещение для обработки яиц приспособленное помещение	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	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 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		
	Хлебобрезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3		
	Электрическая плита 3-х комфорочная	2		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Электрический кипятильник			
	Электрокотел	2		
	Весы	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	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			
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			
	1			

3. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	тар. глуб.- 5; тар. мел. - 5; чашка-5.	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложка стол. -15; вилка стол. - 5; ложка чайн -5	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	котел наплит.- 5; ковш - 3; кастрюля (6л) - 3, кастрюля (10л)-3 .	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	18	
- разделочные доски,	13	
- т.д.	венчик -2; шумовка-1; терка овощная.- 2; лоп. конд-2	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	ложка гарнирн. -5; ложка разлив. - 3; черпак -2.	

Заведующий структурным
подразделением-детским
садом № 51



Ю.В. Семёнова

Паспорт технического обеспечения пищеблоков образовательных учреждений

Муниципальное образование - Новоуральский городской округ

Наименование общеобразовательного учреждения - Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение - детский сад комбинированного вида «Гармония» структурное подразделение детский сад № 51 «Десовичок»

Количество воспитанников - 167 чел.

Организационная форма предприятия питания (подчеркнуть):

Столовая с полным технологическим циклом

Столовая - готовочная, работающая на сырье

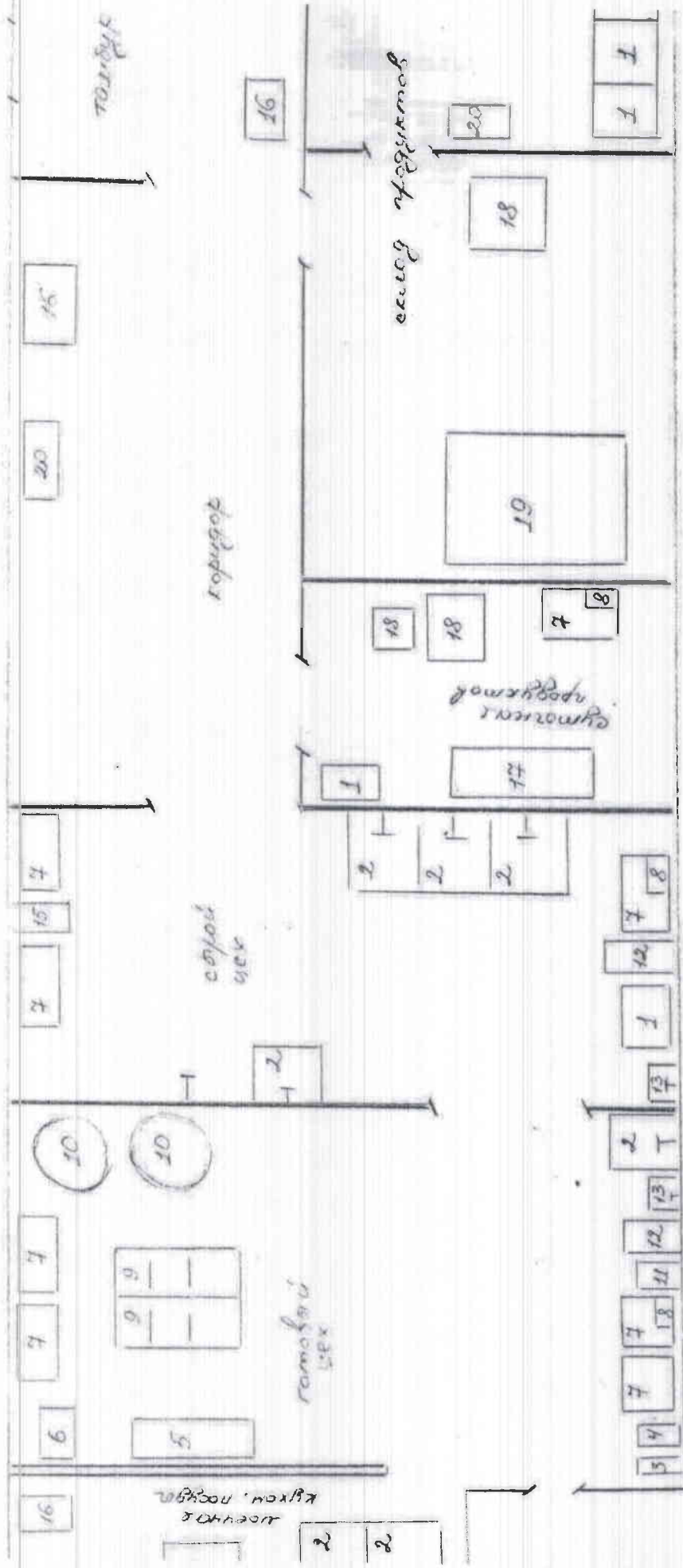
Столовая - готовочная, работающая на полуфабрикатах

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования*	
					Работает	Подлежит ремонту
1. Холодильное оборудование:						
1	Холодильник бытовой «Индезит»	IBF – 181	2016		работает	
2	Холодильник бытовой «Бирюса 6»		2018		работает	
3	Холодильник бытовой «Samsung»	SG - 06	2009		работает	
4	Шкаф холодильный	ШХ - 0,8	2016		работает	
5	Холодильная камера	KXC - 6	1992		работает	
2. Тепловое оборудование:						
1	Плита электрическая	ПЭ – 0,5 М	1990		работает	
2	Плита электрическая	ПЭ – 0,5 М	1990		работает	
3	Шкаф жарочный	ШПЭСМ - 3	2016		работает	
4	Котел пищеварочный	КПЭМ-60-ОР	2015		работает	
5	Котел пищеварочный электрический	КПЭ-100 1,00,00РЭ	1987		работает	
3. Электрическое и механическое оборудование:						
1	Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК – 150 М	2013			
2	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,6	2007		работает	
3	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2018		работает	
4	Мясорубка для предприятий общественного питания	МИМ - 300	2006		работает	
5	Установка водоочистительная «Акварос»	МБ – 004.20 КОПС	2006		работает	

Заведующий структурным подразделением-детским садом № 51

Ю.В. Семёнова

Схема пилорамы в д. сагу-51, лесовозок



- 1 - станок
- 2 - станок
- 3 - станок
- 4 - станок
- 5 - станок
- 6 - станок
- 7 - станок
- 8 - станок
- 9 - станок
- 10 - станок
- 11 - станок
- 12 - станок
- 13 - станок
- 14 - станок
- 15 - станок
- 16 - станок
- 17 - станок
- 18 - станок
- 19 - станок
- 20 - станок