

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 01.06.2022 года**

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. № 165/22 от 28.04.2022 на поставку яйца куриного; -Договор с ИП Новрузов Р.А. № Е 186965-1/29/22 от 29.12.2021 на поставку булочек; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № 10/22 от 23.12.2022 на поставку сухарей панировочных; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № Е186953-1/30/22 от 29.12.2021 на поставку хлеба и хлебобулочных изделий; Договор с ИП Епифанова О.В. № 7/136/22 от 31.03.2022 поставка филе рыбное охлажденное;
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	ООО, ОАО

	только поставка продуктов	Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187575-1/23/22 от 29.12.2021 поставка круп, бобовых и макаронных изделий; Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187593-1/25/22 от 29.12.2021 поставка овощей консервированных (горошек консервированный, кукуруза консервированная, огурцы консервированные, томатная паста); Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 186935-1/18/22 от 29.12.2021 поставка фруктов, предварительно подвергнутых тепловой обработке (изюм, курага, шиповник); Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187605-1/16/22 от 29.12.2021 от 29.12.2021 поставка сока фруктового; Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187567-1/26/22 поставка консервы фруктовые (повидло); Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187011-1/20/22 от 29.12.2021 поставка кисломолочной продукции; Договор с ООО «Аврора» № Е 186775-1/17/22 от 29.12.2021 поставка мяса говядины, печени говяжьей; Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187013-1/21/22 от 29.12.2021 поставка молочной продукции; Договор с ИП Матковская М.Л. № 8/151/22 от 18.04.2022г. поставка овощей свежих; Договор с ИП Бобров А.А. № 9/152/22 от 18.04.2022г. поставка свежих фруктов; Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187589-1/24/22 от 29.12.2021 поставка бакалеи; Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187595-1/27/22 от 29.12.2021 поставка сыра; Договор с ООО «Алапаевский молочный комбинат» № Е 187597-1/22/22 от 29.12.2021 поставка масла сливочного; Договор с ООО «УралТоргКонтракт» № 166/22 от 28.04.2022 поставка кондитерских изделий; Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187601-1/28/22 от 29.12.2021 поставка молока стуженного; Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187001-1/19/22 от 29.12.2021 поставка кефира витаминизированного; Договор с ООО «УралТоргКонтракт» № 12/22 от 23.12.2021 поставка масла подсолнечного.
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 водоснабжением	Да
	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	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	43,4
	а) складские помещения	12,3
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех и горячий цех, в одном помещении	31,1
	д) помещение для обработки яиц	да емкость для обработки
	е) мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех в одном помещении с холодным	в составе пищеблока
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	в составе пищеблока
	м) моечная кухонной посуды	в составе пищеблока
	н) моечная тары	нет

**II. Перечень имеющихся производственных помещений и
установленного оборудования**

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необх одимо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники	4		
	Среднетемпературные холодильные	5		
	в том числе: ШХ-0,7М	2		
	ШХ-0,8	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари			
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей) в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина (насадка)	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	раковина для мытья рук			
Овощной цех (вторичной обработки овощей) в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильные			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина (насадка)	1		
	Бактерицидная установка для			
	Моечная ванна для повторной обработки	1		
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех в составе пищеблока	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех			
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	электромясорубка (насадка)	1		
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук			
Помещение для обработки яиц в составе мясо-рыбного цеха	Производственный стол	1		
	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			

Догоотовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные			
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	Овошечрезка			
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба в составе пищеблока	Производственный стол			
	Хлебобрезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба в горячем цехе	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух:			
	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		
	Электрокотел	1		
	Весы	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды в составе пищеблока	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды в составе пищеблока	Производственный стол			
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

III. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	чашка чайная- 6 тарелка мелкая -6 тарелка глубокая - 6	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложка столовая - 6; ложка чайная - 6 вилка - 6	
При работе на		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бак - 5 ковш - 2	
Кухонный инвентарь:	лопатка кондитерская - 2; противень - 9; кастрюля - 20; черпак - 1	
- ножи,	10	
- разделочные доски,	9	
- т.д.	бак-7, таз-13, сковорода-1, венчик-1, дуршлаг-2, лоток-9, веселка-3, толкушка-2, ведро-5,	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	ложка разливная - 5	

Паспорт технического обеспечения
пищеблоков образовательных учреждений

Муниципальное образование МАДОУ детский сад «Гармония»
 Наименование общеобразовательного учреждения детский сад № 49 «Дом радости»
 Количество воспитанников 164 чел.
 Организационная форма предприятия питания (подчеркнуть):
Столовая – догоготовочная, работающая на полуфабрикатах

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Степень амортизации	Техническое состояние оборудования*		
Пищеблок №1							
1.	Холодильное оборудование:				Работает	Подлежит ремонту	Подлежит замене
	Шкаф холодильный	ШХ Капри -0,7М	2017	4 года	Работает		
	Шкаф холодильный	ШХ Капри -0,7М	2017	4 года	Работает		
	Шкаф холодильный	ШХ-0,8	2012	9 лет	Работает		
	Шкаф холодильный	«Бирюса 6»	2019	2 года	Работает		
	Шкаф холодильный	ШХ СМ 105 - S(ШХ - 0,5) Полаир	2008	13 лет	Работает		
2.	Тепловое оборудование:						
	Эл.плита 6-х конфорочная с жарочным шкафом	ПЭ-6ШМ	2014	7 лет	Работает		
	Котел пищеварочный	КПЭМ-60/9Т	2017	4 года	Работает		
	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	2019	2 года	Работает		
3.	Электрическое и механическое оборудование:						
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2002	19 лет	Работает		
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2008	13 лет	Работает		
	Установка водоочистительная	Акварос-20	2006	15 лет	Работает		

Пищеблок №2							
1.	Холодильное оборудование:				Работает	Подлежит ремонту	Подлежит замене
	Шкаф холодильный	Полаир ШХ-0,7	2006	15 лет	Работает		
	Шкаф холодильный	Полаир ШХ-0,7	2008	13 лет	Работает		
	Холодильник бытовой	Стинол RF305A	2005	16 лет	Работает		
	Холодильник бытовой	Индезит IBF181	2016	5 лет	Работает		
2.	Тепловое оборудование:						
	Эл.плита 6-ти конфорочная	ЭП-6П	2013	8 лет	Работает		
	Котел пищеварочный	КПЭ-60	1999	22 года	Работает		Подлежит замене
	Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	2019	2 года	Работает		
3.	Электрическое и механическое оборудование:						
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2006	15 лет	Работает		
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2018	3 года	Работает		
	Мясорубка	ТМ-32	2014	7 лет	Работает		
	Установка водоочистительная	Акварос-20	2006	15 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 пищеvarочный КПЭМ-60/9Т
- 5 – эл.плита 6-ти конфорочная ПЭ-6ШМ
- 6 – шкаф жарочный ШЖСМ-2К
- 7 – установка водоочистительная Акварос-20

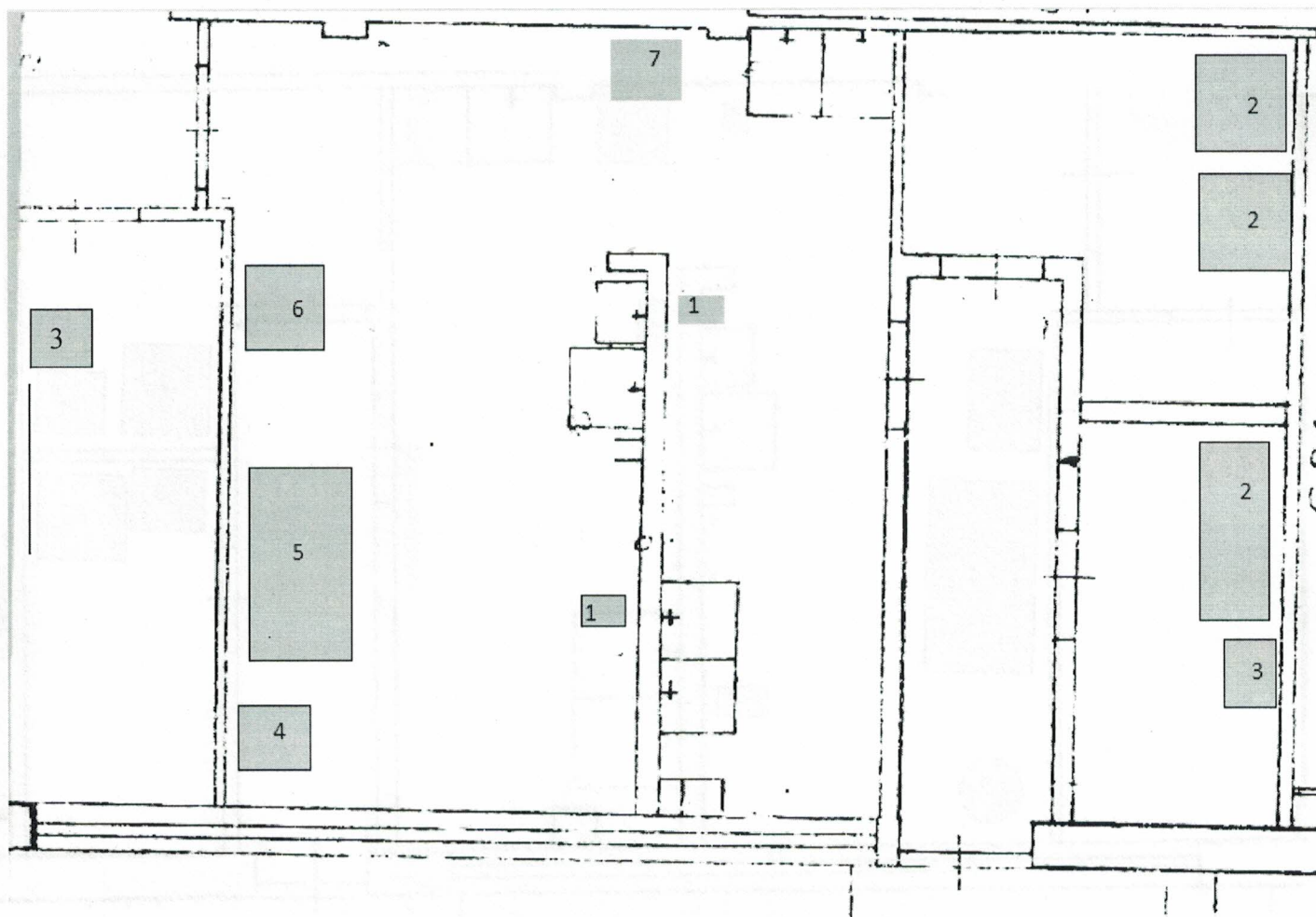
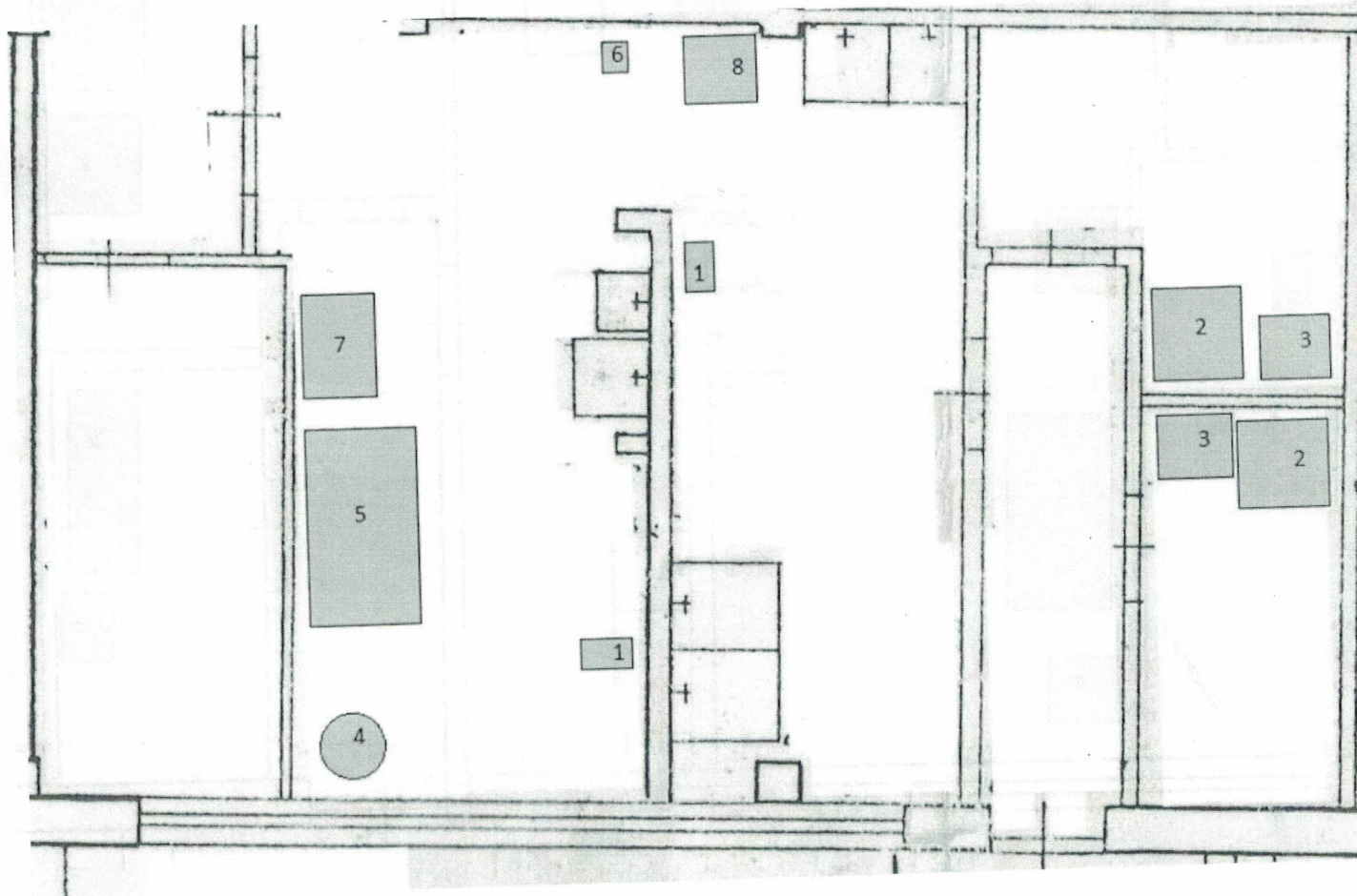


Схема пищеблока д/с № 49 с расстановкой оборудования – блок II

- 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.

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 № 2)

По состоянию
на 01.06.2022 года

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 (воспитанников)	65
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. № 165/22 от 28.04.2022 на поставку яйца куриного; -Договор с ИП Новрузов Р.А. № Е 186965-1/29/22 от 29.12.2021 на поставку булочек; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № 10/22 от 23.12.2022 на поставку сухарей панировочных; - Договор с ИП Новрузов Р.А. № Е186953-1/30/22 от 29.12.2021 на поставку хлеба и хлебобулочных изделий; Договор с ИП Епифанова О.В. № 7/136/22 от 31.03.2022 поставка филе рыбное охлажденное;
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5	Другие	ООО, ОАО

только поставка продуктов

Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187575-1/23/22 от 29.12.2021 поставка круп, бобовых и макаронных изделий;
 Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187593-1/25/22 от 29.12.2021 поставка овощей консервированных (горошек консервированный, кукуруза консервированная, огурцы консервированные, томатная паста);
 Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 186935-1/18/22 от 29.12.2021 поставка фруктов, предварительно подвергнутых тепловой обработке (изюм, курага, шиповник);
 Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187605-1/16/22 от 29.12.2021 от 29.12.2021 поставка сока фруктового;
 Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187567-1/26/22 поставка консервы фруктовые (повидло);
 Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187011-1/20/22 29.12.2021 поставка кисломолочной продукции;
 Договор с ООО «Аврора» № Е 186775-1/17/22 от 29.12.2021 поставка мяса говядины, печени говяжьей;
 Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187013-1/21/22 от 29.12.2021 поставка молочной продукции;
 Договор с ИП Матковская М.Л. № 8/151/22 от 18.04.2022г. поставка овощей свежих;
 Договор с ИП Бобров А.А. № 9/152/22 от 18.04.2022г. поставка свежих фруктов;
 Договор с ООО «Тд «Союз Предпринимателей» № Е 187589-1/24/22 от 29.12.2021 поставка бакалеи;
 Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187595-1/27/22 от 29.12.2021 поставка сыра;
 Договор с ООО «Алапаевский молочный комбинат» № Е 187597-1/22/22 от 29.12.2021 поставка масла сливочного;
 Договор с ООО «УралТоргКонтракт» № 166/22 от 28.04.2022 поставка кондитерских изделий;
 Договор с ООО «РегионУралТорг» № Е 187601-1/28/22 от 29.12.2021 поставка молока сгущенного;
 Договор с АО «ГК РОСМОЛ» № Е 187001-1/19/22 от 29.12.2021 поставка кефира витаминизированного;
 Договор с ООО «УралТоргКонтракт» № 12/22 от 23.12.2021 поставка масла подсолнечного.

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	1
	из них имеющих специальное образование	1
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	Да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	Да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного	
	Установка фильтра очистки воды "Акварос-20"	Да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	1
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	1
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	1
	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)	Серебрякова Елена Владиславовна

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 (очищенные овощи и мясо кусковое)	Да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени	
6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	44,8
	а) складские помещения	12,2
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех и горячий цех, в одном помещении	32,6
	д) помещение для обработки яиц	да емкость для обработки
	е) мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех в одном помещении с холодным	в составе пищеблока
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	в составе пищеблока
	м) моечная кухонной посуды	в составе пищеблока
	н) моечная тары	нет

**2. Перечень имеющихся производственных помещений и
установленного оборудования**

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет ся (в шт.)	Необхо димо замени ть (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	1		
	Подтоварники	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	5		
	в том числе:			
	ШХ-0,7	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы			
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари			
Овощной цех (первичной обработки овощей) в составе пищеблока	Весы	2		
	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина(насадка)	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук			
Овощной цех (вторичной обработки овощей) в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех в составе пищеблока	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Электромясорубка	1		
	Овощерезательная машина(насадка)	1		
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	Моечная ванна для повторной обработки	1		
	Весы			
Мясо-рыбный цех в составе пищеблока	Раковина для мытья рук	1		
	Производственные столы (для разделки мяса,			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в			
	электромясорубка (насадка)	1		
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук			

Помещение для обработки яиц в составе мясо-рыбного цеха	Производственный стол	1		
	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			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба в составе пищеблока	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина			
	Шкаф для хранения хлеба в горячем цехе	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)			
	Электрическая плита 6-ти комфорочная	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф 2-х камерный	1		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина (насадка)	1		
	Электрокотел	1		
	Весы	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды в составе пищеблока	Производственный стол			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды в составе пищеблока	Производственный стол			
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук			
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	чашка чайная - 6 тарелка мелкая - 6 тарелка глубокая - 6	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложка столовая - 6; ложка чайная - 6; вилка - 6	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бак - 5 ковш - 2	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	10	
- разделочные доски,	9	
- т.д.	бак-5, таз-12, сковорода-1, венчик-1, дуршлаг-2, лоток-6, веселка-2, толкушка-1, ведро-3, лопатка кондитерская - 2, противень - 9, кастрюля - 16, черпак - 1	
Мерный инвентарь для порционирования блюд	ложка разливная - 3	

Заведующий детским садом № 49



Серебрякова Е.В.