

Муниципальное образование

Березовский городской округ

Паспорт предприятия питания образовательного учреждения

Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию воспитанников"

По состоянию

на

01.09 .2022 года

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Березовское муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 39 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию воспитанников"
2.	Адрес	623701, Свердловская область, Березовский городской округ, г.Березовский, ул. Театральная, строение 25
3.	Ф.И.О. руководителя	Букина Юлия Владимировна
4.	Количество воспитанников	284
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	
	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 ДОУ	Да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	Нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	4
	из них имеющих специальное образование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	Да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	Да, в количестве 2 шт. на 50 и 100 литров
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДОУ	Нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	3
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	3
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	
	число сотрудников привито без скрининга	0
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	3
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	0
	двукратно	0
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	Да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	
6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	84,7 кв.м.
	а) складские помещения	14,15 кв.м.
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	2,5 кв.м.
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	4,5 кв.м.
	г) холодный цех	

д) помещение для обработки яиц	
е) мясо-рыбный цех	8,2 кв.м.
ж) доготовочный цех	
з) мучной цех	
и) горячий цех	43 кв.м.
к) помещение для нарезки хлеба	
л) моечная для мытья столовой посуды	
м) моечная кухонной посуды	
	6,2 кв.м.
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	1		
	Подтоварники	1		
	Среднетемпературные холодильные			
	в том числе: ШХ-1,4			
	ШХ-0,7	2		
	Низкотемпературные холодильные	1(быт)		
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари	1		
	Психометр	2		
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	1(2-х секц.)		
	раковина для мытья рук	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Моечная ванна (не менее двух)	1(2хсекц.)		
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук	1		
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для			
	2-х моечная ванна для повторной			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			

Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	1		
	электромясорубка	1		
	колода для разуба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	1(3-х секц.)		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	1(4х секц.)		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук			
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.	1		
	Условия для просеивания муки			
Догоотовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1(стеллаж)		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	6		
	Электрическая плита	3		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	2		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирачная машина	1		
	Электрокотел			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной			

Моечная кухонной посуды	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
	Производственный стол	1		
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	2		
Моечная тары	Раковина для мытья рук			
	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Тарелка глубокая-4 шт., тарелка мелкая-4шт., кружка-4 шт.,	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	ложка большая-8 шт., ложка чайная- 6 шт.,вилка- 7 шт.	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	бак -10 шт. кастрюля- 8 шт.	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	консервный нож-1 шт., нож- 16 шт.,	
- разделочные доски,	11 шт.	
- т.д.	дуршлаг-3шт., лист жарочный-16шт., половник-6шт., сито-1шт., скалка-3шт., сковорода-3 шт., совок пласт.-15 шт.,шумовка-2 шт., венчик-2 шт., веселка-4 шт.,кастрюля алюм.-1 шт., ковши-6 шт., поднос-1 шт., ведро оцинкованное-2 шт., лопатка-2 шт., таз алюм.-4 шт., ведро для мусора- 1шт., бак для мусора-1 шт., миска-3 шт., лоток алюм.-2 шт.,бак алюм.-5шт., таз нерж.- 5 шт.,таз пластмассовый- 8 шт., ковш пласт.-2 шт.	
Мерный инвентарь для порционирования		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575875

Владелец Букина Юлия Владимировна

Действителен с 24.02.2022 по 24.02.2023