

## **Паспорт предприятия питания**

**МБДОУ "Детский сад № 88 комбинированного вида"**

**по состоянию на 01.08.2015 года**

## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МБДОУ "Детский сад № 88 комбинированного вида"
2.	Адрес	ул.Дзержинского, д.35
3.	Ф.И.О. руководителя	Нерода Майя Викторовна
4.	Количество воспитанников	<b>199</b>
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	обеспечение кадрами, помещением, оборудованием	<b>V</b>
	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	<b>V</b>
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	ИП или ООО	
	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	<b>4,6</b>
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	<b>4</b>
	из них имеющих специальное образование	<b>4</b>
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	<b>V</b>

	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	1
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДОУ	1
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	4
	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	4
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двукратно	1
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком, шеф-повар)	<b>Ефимова Юлия Рамазановна</b>
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	1
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	V
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	V
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4	Общая площадь предприятия (м <sup>2</sup> ), в том числе	<b>48,6 м<sup>2</sup></b>
	а) складские помещения	<b>12 м<sup>2</sup></b>
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	<b>1-4 м<sup>2</sup></b>
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	
	д) помещение для обработки яиц	
	е) мясо-рыбный цех	<b>1-8 м<sup>2</sup></b>
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	
	и) горячий цех	<b>20,4 м<sup>2</sup></b>
	к) помещение для нарезки хлеба	
	л) моечная для мытья столовой посуды	
	м) моечная кухонной посуды	<b>4,2 м<sup>2</sup></b>
	н) моечная тары	

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

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется ( в шт.)	Необходимо	Необходимо дополнить
<b>Склады</b>	Стеллажи	1		
	Подтоварники	11		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	8		
	в том числе: ШХ-1,4	1		
	ШХ-0,7	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари	1		
	Весы	2		
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей)</b>	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	раковина для мытья рук	1		
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b>	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
<b>Холодный цех</b>	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			
<b>Мясо-рыбный цех</b>	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе			
	электромясорубка	1		
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	3		
	Раковина для мытья рук	1		

<b>Помещение для обработки яиц</b>	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца	<b>1</b>		
	раковина для мытья рук			
<b>Помещение для нарезки хлеба</b>	Производственный стол			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	<b>1</b>		
	Раковина для мытья рук			
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	<b>3</b>		
	Электрическая плита	<b>2/4</b>		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	<b>1</b>		
	Ванна для слива гарнира			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	<b>1</b>		
	Протирочная машина			
	Электрокотел	<b>1</b>		
	Локальная вентиляция			
	Весы	<b>2</b>		
	Раковина для мытья рук	<b>1</b>		
	<b>Моечная кухонной посуды</b>	Производственный стол		
Двух-секционная ванна		<b>1</b>		
Стеллаж		<b>1</b>		
Раковина для мытья рук		<b>1</b>		

### 3.

Наименование	Обеспеченность в %	Необходимо приобрести,
Столовая посуда (фарфоровая,	70% - 1570 шт.	кружки, салатники, блюда
Столовые приборы (из	90% - 797 шт.	ложки, вилки
При работе на одноразовой	_____	_____
Кухонная посуда (из нержавеющей	80% - 26 шт.	сковороды, ножи, кастрюли, противени
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	100% - 30 шт.	
- разделочные	100% - 13 шт.	
- т.д.		
Мерный инвентарь для	90% - 3 шт.	весы



