

**Муниципальное образование**

Городской округ Город Лесной

**Паспорт предприятия питания**  
**(наименование образовательного**  
**учреждения)**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 7 "Огонёк"

**По состоянию**  
**на 01.01.2014 года**

## I. Общие сведения

	Наименование образовательного учреждения	муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 7 "Огонёк"
2.	Адрес	624201, Свердловская область, город Лесной, улица Белинского, 6
3.	Ф.И.О. руководителя	Смирнова Марина Юрьевна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	60
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	да
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.2	комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.4	ИП или ЧП	да
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5	Другие	да
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6.1	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	4
	из них имеющих специальное образование	3

	Пищевблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищевблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищевблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	4
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	3
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	нет
	число сотрудников привито без скрининга	нет
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	нет
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	нет
	однократно	нет
	двухкратно	нет
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	нет
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищевблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	нет
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	нет
6.4	Общая площадь предприятия (м <sup>2</sup> ), в том числе	1141,3кв.м.
	а) складские помещения	14,8
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	нет
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	нет
	г) холодный цех	19,8
	д) помещение для обработки яиц	нет
	е) мясо-рыбный цех	нет
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	35,2
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	нет
	м) моечная кухонной посуды	нет
	н) моечная тары	нет

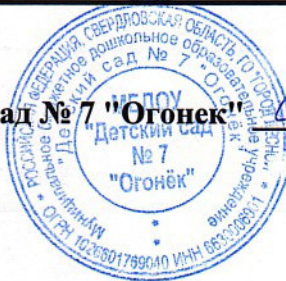
## 2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	4	1	1
	Подтоварники	2	2	2
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе: ШХ-1,4	1	1	1
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: холодильные камеры			
	низкотемпературные лари			
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Картофелеочистительная машина			
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	раковина для мытья рук			
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей	1		
	Весы	3	1	1
	Раковина для мытья рук	1		
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка			
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)			
	Емкость для обработанного яйца			
	раковина для мытья рук			

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			
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба			
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	1		
	Электрическая плита	1		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф			
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина	1		
	Электрокотел			
	Весы	2	1	1
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	1	1
	Раковина для мытья рук			
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Стеклопосуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100%	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100%	
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах	100%	
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	100%	
Кухонный инвентарь:	100%	
- ножи,	100%	
- разделочные доски,	98%:	10
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	100%	

заведующий МБДОУ "Детский сад № 7 "Огонек" \_\_\_\_\_ М.Ю. Смирнова



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575891

Владелец Смирнова Марина Юрьевна

Действителен с 09.06.2022 по 09.06.2023