

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 05.09.2023 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)	98
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	ИП Тюпаев А.С. договор № 194/23 от 28.08.2023г. на поставку яйца куриного; ИП Новрузов Р.А. договор № 197/23 от 28.08.2023 на поставку кондитерских изделий печенье «Бакинское Курабье»; ИП Новрузов Р.А. договор № 196/23 от 28.08.2023 на поставку кондитерских изделий пряник «Шоколадный»; ИП Новрузов Р.А. договор № 21/15/23 от 27.12.2022 г. на поставку хлеба и хлебобулочных изделий; ИП Чудакова М.А. договор № 43/192/23 от 22.08.2023 г. на поставку масла сливочного
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-

ООО или АО

ООО «Аврора» договор № 42/168/23 от 30.06.2023г. на поставку мяса говядины, печени говяжьей;  
ООО «ТД Союз Предпринимателей» договор № 25/22/23 от 29.12.2022 г. на поставку сока фруктового в ассортименте;  
ООО «Продторг» № 41/167/23 от 30.06.2023 г. на поставку овощей свежих;  
ООО «Продторг» № 195/23 от 28.08.2023г. на поставку сезонных овощей (томаты,огурцы свежие);  
ООО «Аврора» договор № 44/193/23 от 25.08.2023 г. на поставку филе рыбного охлажденного;  
ООО «ТД Союз Предпринимателей» договор № 26/26/23 от 29.12.2022 г. на поставку сыра полутвердого;  
ООО «Аврора» договор № 43/169/23 от 30.06.2023 на поставку филе куриного;  
ООО «НАШ ХЛЕБ» договор № 20/14/23 от 27.12.2022 г на поставку мучных кулинарных изделий из муки высшего сорта;  
ООО «АТОЛЛ» договор № 22/16/23 от 27.12.2022 г. на поставку кисломолочных напитков;  
ООО «ТД Союз Предпринимателей» договор № 24/18/23 от 27.12.2022г. на поставку консерв фруктовых (повидла);  
ООО «АТОЛЛ» договор № 18/1/23 от 23.12.2022 г. на поставку молочной продукции;  
ООО «Овощи и Фрукты НТ» договор № 29/26/23 от 30.12.2022г. на поставку фруктов подвергнутых тепловой обработке;  
ООО «ТД Союз Предпринимателей» договор № 30/27/23 от 30.12.2022 на поставку бакалеи;  
ООО «ТД Союз

		<p>Предпринимателей» договор № 32/28/23 от 30.12.2022г. на поставку овощей консервированных;          ООО «ТД Союз          Предпринимателей» договор № 33/29/23 от 30.12.2022г. на поставку круп, бобовых и макаронных изделий;          АО ГК РОСМОЛ договор № 34/33/23 от 09.01.2023г. на поставку кефира витаминизированного;          ООО «Овощи и Фрукты НТ» договор № 44/170/23 от 30.06.2023г. на поставку фруктов свежих;          ООО «УралТоргКонтракт» договор № 103/23 от 15.03.2023 на поставку молока сгущенного;          ООО «НАШ ХЛЕБ» договор № 35/23 от 09.01.2023г. на поставку сухарей панировочных</p>
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6.1	<b>Характеристика пищеблока образовательного учреждения</b>	
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	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	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	2
	число сотрудников привито без скрининга	0
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	0
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	0
	однократно	0
	двухкратно	0

6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Семёнова Юлия Владимировна
6.3	<b>Организационная форма предприятия</b>	
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 (м <sup>2</sup> ), в том числе	82,6
	а) складские помещения	33,8
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)- на площади загрузочной	в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех и горячий цех в одном помещении	18,3/25,9
	д) помещение для обработки яиц	приспособленное помещение
	е) мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	ж) доготовочный цех	в составе пищеблока
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	в составе пищеблока
	к) помещение для нарезки хлеба	приспособленное помещение
	л) моечная для мытья столовой посуды	в составе моечной пищеблока
	м) моечная кухонной посуды	4,6
	н) моечная тары	приспособленное место

## II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
<b>Склады</b>	Стеллажи	9		
	Подтоварники	3		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	5		
	в том числе: ШХ-0,8 Полус	1		
	ШХ-0,4 МС			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	3		
	в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари			
	Весы	3		
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей) / в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина (насадка)			
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	раковина для мытья рук	1		
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей) / в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод	1		
	Стеллажи	1		
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
<b>Холодный цех</b>	Производственные столы (не менее 2)			
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех			
	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			

	Картофелеочистительная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)			
	Раковина для мытья рук			
<b>Мясо-рыбный цех</b> / приспособленное помещение в составе пищеблока	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		
	колода для разруба мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук			
<b>Помещение для обработки яиц</b>	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук			
<b>Мучной цех</b>	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
<b>Доготовочный цех</b>	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка (насадка)			
	Моечные ванны (не менее трех)			
	Раковина для мытья рук			
<b>Помещение для нарезки хлеба</b>	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3		
	Электрическая плита (четырёхкомфорочная)	2		
	Производственный стол для			

	мучных изделий			
	Производственный стол для нарезки хлеба			
	Шкаф для хранения хлеба			
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Подтоварники (нержавейка)	2		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина			
	Электрокотел	2		
	Весы	3		
	Овощерезательная машина			
	Раковина для мытья рук	1		

<b>Моечная для мытья столовой посуды</b>	Производственный стол			
	Посудомоечная машина			
	Двухсекционная ванна для мытья столовой посуды			
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Производственный стол			
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	2		
	Раковина для мытья рук			
<b>Моечная тары</b>	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			



### III. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
<b>Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)</b>		
Тарелка глубокая	4	
Тарелка мелкая		
Чашка чайная	4	
<b>Столовые приборы (из нержавеющей стали)</b>		
Вилка столовая		
Ложка столовая	14	
Ложка чайная		
<b>При работе на одноразовой столовой посуде и приборах</b>		
<b>Кухонная посуда (из нержавеющей стали)</b>		
Бак алюминиевый 40 л		
Бак алюминиевый 50 л	10	
Бак алюминиевый 20 л	2	
Бак из нержавеющей стали 30 л		
Бак из нержавеющей стали 40 л		
Бак из нержавеющей стали 50 л	1	
Ведро эмалированное		
Кастрюля алюминиевая	5	
Кастрюля алюминиевая 10л	1	
Кастрюля из нержавеющей стали 10 л	4	
Кастрюля из нержавеющей стали 40 л	1	
Кастрюля из нержавеющей стали 16 л	1	
Кастрюля нержавеющая	9	
Кастрюля эмалированная		
Ковш из нержавеющей стали	3	
Котел алюминиевый 20л, 30 л		
Котел из нержавеющей стали	4	
Противень из нержавеющей стали		
Сковорода алюминиевая		
Сотейник (большой)		
<b>Кухонный инвентарь:</b>		
Нож разный	18	
Доска разделочная	11	

Венчик поварской	2	
Грохот – сито		
Дуршлаг из нержавеющей стали		
Дуршлаг алюминиевый	2	
Ковш алюминиевый	2	
Контейнер пластмассовый		
Противень-лоток металлический	15	
Сито из нержавеющей стали	1	
Совок пластмассовый		
Таз алюминиевый		
Толкушка		
Поднос пластмассовый		
Терка овощная	2	
Шумовка	1	
Веселка	1	
<b>Мерный инвентарь для порционирования блюд</b>		
Ложка разливная	4	
Лопата кондитерская	2	
Черпак поварской	2	
Ложка гарнирная	5	

Заведующий структурным подразделением - детским садом № 51



/Ю.В.Семёнова/

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА-  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«ГАРМОНИЯ»  
(МАДОУ детский сад «Гармония»)

Паспорт технического обеспечения пищеблока детского сада № 51 «Лесовичок»

Количество воспитанников – 98 человек.  
Столовая - дготовочная, работающая на полуфабрикатах.

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Допустимый срок эксплуатации по паспорту	Срок в эксплуатации	Техническое состояние оборудования		
						работает	подлежит ремонту	подлежит замене
<b>Холодильное оборудование:</b>								
	Шкаф холодильный	ШХ-0,8	2016	-	7 лет	+		
	Холодильник	Indesit IBF 181	2016 г.	7 лет	7 лет	+		
	Холодильник	Бирюса Б6	2019 г.	-	4 года	+		
	Холодильник	Бирюса 6	2019 г.	-	4 года	+		
	Холодильная камера	КХС-6	1992 г.	12 лет	31 год	+		
<b>Тепловое оборудование:</b>								
	Плита электрическая	ПЭ – 0,5 М	1990 г.	-	33 года	+		
	Плита электрическая	ПЭ – 0,5 М	1990 г.	-	33 года	+		
	Шкаф пекарский электрический	ШПЭСМ	2016 г.	-	7 лет	+		
2	Котел пищеварочный	КПЭМ-60-ОР	2015 г.	10 лет	8 лет	+		
	Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-100	2019 г.	10 лет	4 года	+		
<b>Электрическое и механическое оборудование:</b>								
3	Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК – 150 М	2013 г.	-	10 лет	+		
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,6	2006 г.	8 лет	17 лет	+		
	Машина кухонная универсальная	УКМ-0,1	2018 г.	8 лет	5 лет	+		

Мясорубка для предприятий общественного питания	МИМ - 300	2005 г.	8 лет	18 лет	+	
Установка водоочистительная «Акварос-20»		2006 г.	15 лет	17 лет	+	

Заведующий структурным подразделением-детским садом № 51 «Лесовичок»



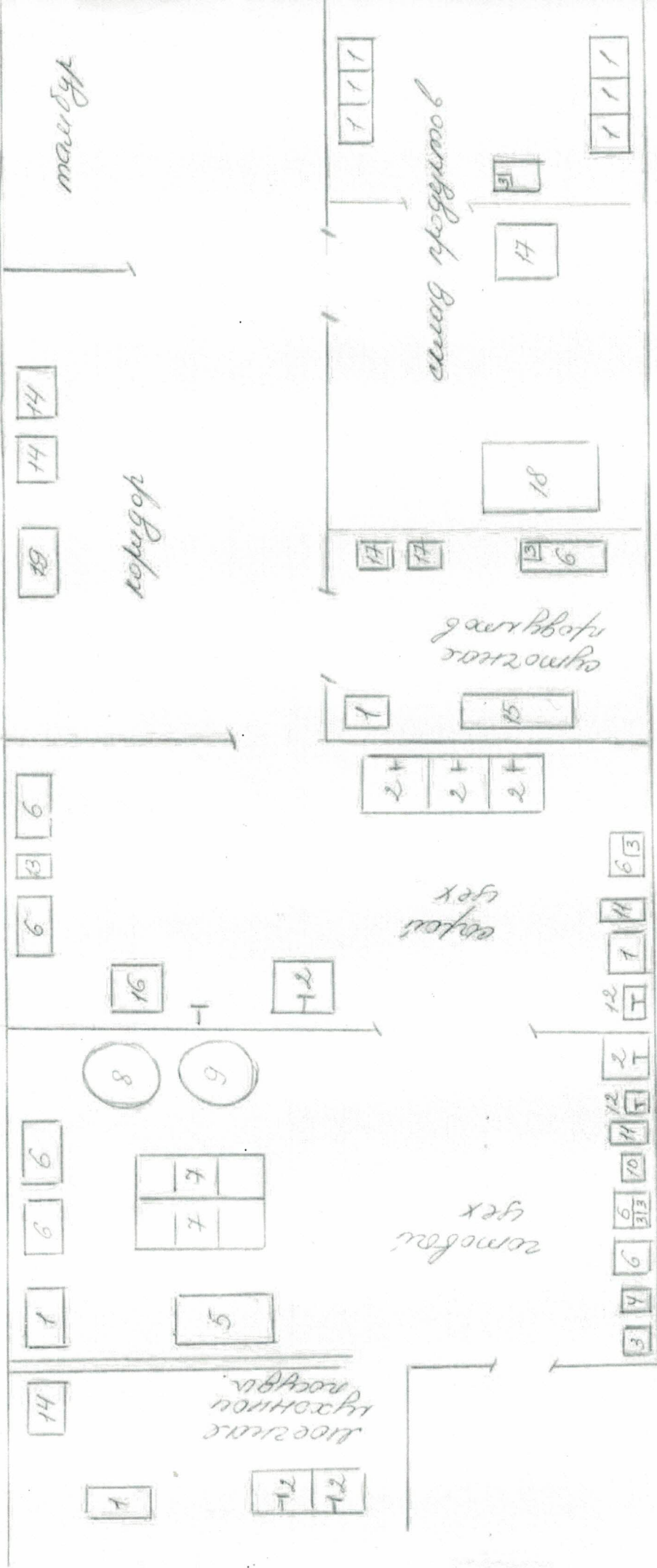
/Ю.В. Семёнова/

Заведующий хозяйством



/Н.В. Паньшина/

Стелла пичеделола 8 дим сагу ~ 51. Ловибонг



- 1 - стелла
- 2 - свитка
- 3 - веси
- 4 - шнар хейной
- 5 - шнар парогной
- 6 - производст. стол
- 7 - 2л. пилта
- 8 - 2л. котел 100л
- 9 - 2л. котел 60л
- 10 - установка водоснабжения
- 11 - 2л. привод
- 12 - раковина
- 13 - 2л. мисорудне
- 14 - шнар производств
- 15 - холодильник 11х
- 16 - картонная тарелка
- 17 - холодильник
- 18 - камера хранения
- 19 - весы