



**Паспорт
предприятия питания**

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения -
детского сада № 26**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 26
2.	Адрес	620016 г.Екатеринбург, ул.Академика Постовского,д.14
3.	Ф.И.О. руководителя	Жикина Любовь Ивановна
4.	Количество воспитанников	409
5.	Предприятие, организующее питание:	МБДОУ – детский сад № 26
5.1.	Образовательное учреждение:	
	только поставка продуктов	+
	только обеспечение кадрами	+
	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	-
	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	ООО «Соцснаб» поставка: бакалейная продукция, консервация, мясная продукция, рыбная продукция, фрукты, овощи. ООО «Новопышминское» поставка: молочная продукция. ООО Аик«Урал» проставка: сыр, яйцо ИП Черепанов поставка:

		хлебобулочные изделия
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6.	Характеристика пищеблока дошкольного образовательного учреждения	
6.1.	Штат пищеблока входит в штат МБДОУ	Повар - 3 ставки Шеф повар-1 ставка Кладовщик – 1 ставка Помощник повара – 5 ставок
6.2.	Пищеблок сдан в аренду	-
6.3.	Число работающих на пищеблоке всего	5
	из них имеющих специальное образование	2
6.4.	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	+
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	+
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДОУ	+
6.5.	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников)	5
	против дизентерии Зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	5
	число сотрудников привито без скрининга	-
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	5
6.2.	Ф.И.О. шеф-повара	Антонюк Ирина Федоровна
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)	-
6.3.4.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	-
6.4.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	155,6
	1. Горячий цех (№ по тех. паспорту: 49)	14,0
	2. Холодный цех (№ по тех. паспорту: 49)	7,0
	3. Мясо-рыбный цех(№ по тех.паспорту: 49)	7,0
	4. Раздаточная (№ по тех. Паспорту:49)	3,0
	5. Моечная кухонной посуды (№ по тех. паспорту:49)	5,0
	6. Овощной цех (по первичной обработке овощей) (№ по тех. паспорту: 48)	5,0
	7. Помещение для уборочного инвентаря (№ по тех. паспорту: 49)	6,0
	8. Кладовая (№ по тех. паспорту: 51)	10,6

9. Загрузочная (№ по тех. паспорту: 4)	21,8
10. Место холодильных камер (№ по тех. паспорту: 3)	21,7
11. Овощной склад (№ по тех. паспорту: 1)	24,1
12. Продуктовый склад (№ по тех. паспорту 2)	13,7
13. Склад сухих продуктов (№ по тех. паспорту № 6)	10,7

I. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Горячий цех

1. Плита электрическая 6-ти конфорочная ЭП-6ЖШ – 2шт
2. Фильтр для воды Роса-Супер-500
3. Машина кухонная универсальная УKM -01.
4. Пароконвектомат 10 уровней (с магнитным активатором воды) ПКА 10/1ПМ
5. Пароконвектомат 10 уровней (с магнитным активатором воды) ПКА10-1/1 ПМ
6. Весы электронные настольные CAS SW-10
7. Стол производственный – 2 шт
8. Тестомес
9. Котел пищеварочный

Холодный цех

1. Машина кухонная универсальная УKM-06
2. Холодильник «Индезит» 2-х камерный
3. Облучатель УГП
4. Стол производственный

Моечная кухонной посуды

1. Ванна 2- секционная
2. Стеллаж для кухонной посуды
3. Стеллаж для посуды

Мясо-рыбный цех

1. Универсальная кухонная машина УKM -10
2. Весы электронные настольные CAS SW-10
3. Стол производственный -2 шт

Цех по первичной обработке овощей

1. Картофелечистка МОК-300М
2. Стол производственный
3. Стеллаж для посуды

Место для размещения холодильных камер

1. Камера холодильная КХС – 2 шт

Кладовая:

1. Холодильник Капри
2. Шкаф среднетемпературный
3. Шкаф среднетемпературный
4. Стол производственный
5. Шкаф хлебный