



УТВЕРЖДЕН:
Приказом заведующего
МБДОУ детского сада № 26
/ Л.И.Жикина/
Приказ № 35 от 23.07.18

**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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576069

Владелец Тупицина Любовь Васильевна

Действителен с 30.05.2022 по 30.05.2023