

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад № 496**

620149 г. Екатеринбург ул. Бардина, 15а тел. 223-24-25, 223-23-25

E-mail: mdou496@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ детский сад № 496

Апушова Л.Г.

Приказ № 120/16 от 31.10.2016 г.

**Паспорт
предприятия питания
в МБДОУ – детский сад № 496**

учреждения	
Штат пищеблока входит в штат ДООУ	Да, 9 ставок
Пищеблок сдан в аренду	нет
Число работающих в пищеблоке всего	3
из них имеющих специальное образование	3
Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	нет
Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДООУ	Фильтрами и ультрафиолетовыми установками проточного типа на водопроводе, предусмотренном для к использованию для приготовления пищи
Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	3
против дизентерии зоне (число сотрудников)	3
против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	3
число сотрудников привито без скрининга	-
обследовано на антитела к вирусу гепатита А	3
число сотрудников серонегативных, из них привито:	
однократно	
двукратно	
Ф.И.О. руководителя (зав. производством)	-
Организационная форма предприятия:	Муниципальное бюджетное учреждение
Пищеблок с полным технологическим циклом	да
Доготовочная, но работающая на сырье	-
Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные)	-
Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой	-
Общая площадь предприятия (м ²), в том числе	182,7 м ²
а) складские помещения	27,7 м ²
б) овощной цех (первичной обработки овощей)	11,2 м ²
в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	8,1 м ²
г) холодный цех	7,1 м ²
д) помещение для обработки яиц	Участок в мясо-рыбном цехе

е) мясо-рыбный цех	11,9 м ²
ж) доготовочный цех	-
з) мучной цех	-
и) горячий цех	38,7 м ²
к) помещение для нарезки хлеба	Участок в загрузочной
л) моечная оборотной тары	3,3 м ²
м) загрузочная	22,9 м ²
н) кладовая сухих продуктов	17,1 м ²
о) кладовая овощей	7,4 м ²
п) моечная кухонной посуды	4,2 м ²

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.)
Кладовая	Стеллажи	11	-	
	Подтоварники	6	-	
	Среднетемпературный холодильный шкаф	1	-	
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	-	-	
	в том числе: холодильные камеры	1	-	
	низкотемпературные лари	7	-	
	весы	2	-	
Производственный цех мучной (для нарезки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	-	
	Картофелеочистительная машина	1	-	
	Овощерезательная машина	1	-	
	Моечные ванны (не менее 2)	2	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
Производственный цех мучной (для нарезки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	2	-	
	Моечная ванна (не менее 2)	2	-	
	Универсальный механический привод	-	-	
	Овощерезательная машина	2	-	
	Холодильник	-	-	
	Весы	1	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
Производственный цех	Производственные столы (не менее 2)	2	-	
	Среднетемпературные холодильные шкафы (стол с охлаждаемой поверхностью)	1	-	
	Универсальный механический привод	-	-	
	Овощерезательная машина	1	-	
	Бактерицидная установка для обеззараживания	1	-	

	2-х секционная моечная ванна для повторной обработки овощей	1	-	
	Весы	-	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
	Контрольные весы	1	-	
бный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) не менее трех	3		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературный холодильный шкаф	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы	-		
	Электромясорубка	1	-	
	Колода для разуба мяса	1		
	Моечные ванны	3		
	Раковина для мытья рук	1		
ение для отки яиц	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (ёмкости)	3	-	
	Ёмкость для обработанного яйца	1	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
ной цех	Производственные столы (не менее 2)	1	-	
	Тестомесильная машина	1	-	
	Контрольные весы	1	-	
	Пекарский шкаф	-	-	
	Стеллажи	1	-	
	Моечная ванна	-	-	
	Раковина для мытья рук	-	-	
	Условия для просеивания муки	-	-	
очный цех	Производственные столы (не менее 3)	-	-	
	Контрольные весы	-	-	
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-	-	
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-	-	
	Овощерезка	-	-	
	Моечные ванны (не менее трёх)	-	-	
	Раковина для мытья рук	-	-	
ие для хлеба горячего	Производственный стол	1	-	
	Хлебрезательная машина	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
ный цех	Производственные столы (не менее двух)	5	-	
	Электрическая плита	2	-	
	Электрическая сковорода	-	-	
	Духовой (жарочный) шкаф	1	-	
	Пекарский шкаф	-	-	
	Пароконвектомат	2	-	
	Электропривод для готовой продукции		-	
	Противочная машина	2	-	

	Электрокотёл (электрокипятильник)	1	-	
	Весы	2	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
для мытья посуды	Производственный стол		-	
	Посудомоечная машина	-	-	
	Двухсекционная ванна для мытья посуды	1	-	
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	-	-	
	Стеллаж (шкаф)	1	-	
	Раковина для мытья рук	1	-	
кухонной посуды	Производственный стол	2	-	
	Две моечные ванны	22	-	
	Стеллаж	32	-	
	Раковина для мытья рук	-1	-	
	Тележка на колесах	11		
	Резервный водонагреватель	11		

3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
посуда	100%	-
е приборы (из нержавеющей стали)	100%	-
те на одноразовой посуде и приборах	-	-
я посуда (из нержавеющей стали)	19 кастрюль (от 10 до 50 литров)	-
ый инвентарь:	6 тазов, 9 кастрюль из нержавеющей стали и эмалированные – (от 2 до 4 литров)	-
	18 шт.	-
ные доски	11 шт.	-
	4 шт.	-
инвентарь для сервирования блюд)	1 шт.	-

Заведующий МБДОУ № 496 _____ Л.Г. Апушева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575883

Владелец Апушева Лариса Геннадьевна

Действителен с 06.04.2021 по 06.04.2022