



Утверждено:
Приказом от 06.12.2022 № 134

(подпись)

Ю.И.Зыкова

М.П.

Муниципальное образование

Нижнесергинский муниципальный район

П А С П О Р Т

ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

**Муниципального казенного дошкольного
образовательного учреждения детский сад № 46
п.Красноармеец**

(Полное наименование
дошкольного учреждения)

по состоянию на 01.12.2022 г.

1. Общие сведения.

	Наименование позиций		
1.	Наименование дошкольного образовательного учреждения.		
1.1.	Полное:		Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 46 п. Красноармеец
1.2.	Сокращенное:		МКДОУ детский сад № 46
2.	Юридический адрес:		623083, Российская Федерация, Свердловская область, Нижнесергинский район, п.Красноармеец, ул. Ленина, 13
3.	Ф.И.О. руководителя ОУ		Зыкова Юлия Ивановна
4.	Количество воспитанников всего : в т.ч. с 1- 3 лет- в.т.ч. с 3-7 лет.- санаторная группа-	чел.	22 6 16 нет
5.	Предприятие организующее питание в.т.числе:		
5.1.	Дошкольное учреждение:		
	только поставка продуктов питания	да/нет	
	только обеспечение кадрами		
	оказание услуги питания(поставка продуктов питания, обеспечение кадрами)		Да
5.2.	Комбинат питания:		
	только поставка продуктов питания	да/нет	Нет
	только обеспечение кадрами		Нет
	оказание услуги питания(поставка продуктов питания, обеспечение кадрами)		Нет
5.3.	Школьно-базовая столовая :		
	только поставка продуктов питания	да/нет	Нет
	только обеспечение кадрами		Нет
	оказание услуги питания(поставка продуктов питания, обеспечение кадрами)		Нет
5.4.	ИП или ЧП:		

	только поставка продуктов питания	да/нет	Да
	только обеспечение кадрами		
	оказание услуги питания(поставка продуктов питания, обеспечение кадрами)		
5.5	Другие		
	только поставка продуктов питания	да/нет	Нет
	только обеспечение кадрами		Нет
	оказание услуги питания(поставка продуктов питания, обеспечение кадрами)		Нет
6.1.	Характеристика пищеблока дошкольного образовательного учреждения.		
6.1.1.	Штат пищеблока входит в ОУ	да/нет	Да
6.1.2.	Пищеблок сдан в аренду	да/нет	Нет
6.1.3.	Число работающих на пищеблоке Всего:	Чел	2
	из них имеющие специальное образование	Чел.	2
6.1.4.	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников)	чел	2
	Против дизентерии Зонне (число сотрудников)		2
	Против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:		2
	-число сотрудников привито без скрининга		-
	-обследовано на антитела к вирусу гепатита А		-
	-число сотрудников серонегативных, из них привито:		-
	-однократно		-
	-двукратно		-
6.2.	Ф.И.О. руководителя (зав.производством, зав.пищеблоком и.т.д.)		Татарова Любовь Анатольевна
	Организационная форма предприятия		
	Пищеблок с полным технологическим циклом		Да
	Столовая доготовочная ,работающая на сырье.		Нет
	Столовая доготовочная ,работающая на полуфабрикатах(очищенные овощи и мясо кусковое)		Нет
	Столовая доготовочная ,работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности		Нет
	Общая площадь предприятия Всего: в том числе: (м2)		40,5

а). складские помещения	(м.2)	12,5
б). овощной цех(первичной обработки овощей)	(м.2)	3,4
в). овощной цех(вторичной обработки овощей)	(м.2)	-
г). холодный цех	(м.2)	-
д). помещение для обработки яиц	(м.2)	-
е). мясо -рыбный цех	(м.2)	-
ж). доготовочный цех	(м.2)	-
з). мучной цех	(м.2)	-
и). горячий цех	(м.2)	16,6
к). помещение для нарезки хлеба	(м.2)	-
л). моечная для мытья столовой посуды	(м.2)	8,0
м). моечная кухонной посуды	(м.2)	-
и). моечная тары	(м.2)	-
о). обеденный зал	(м.2)	-

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования.

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования в дошкольном учреждении	Имеется в наличии (шт)	Необходимо заменить (шт)	Необходимо дополнительно приобрести (шт)
Склады	Стеллажи	4		
	Подтоварники	-		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе : ШХ-1,4			
	ШХ-0,7			
	низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1		
	в том числе : холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари	-		
	весы	1		
	Контрольные весы	-		
	Раковина для мытья рук	-		
	Производственные столы (не менее двух)	-		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-		
	Универсальный механический привод	-		
	Овощерезательная машина	-		

Холодный цех	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		
	Двух моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов.	-		
	Контрольные весы	-		
	Раковина для мытья рук	1-		
		-		
		-		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода	-		
	Духовой жарочный шкаф	1		
	Пекарский шкаф	-		
	Пароконвектомат	-		
	Электропривод для готовой продукции	-		
	Протирочная машина	-		
	Электрочайник	-		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	2		
	Раковина для мытья рук	-		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1		
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	2		
	Раковина для мытья рук	1		

3.Инженерное обеспечение пищеблока.

№п/п.	Наименование позиций	Да/нет	Примечание.
1.	Водоснабжение		
	-централизованное	Да	
	-от сетей населенного пункта	-	
	-собственная скважина	-	
	вода привозная		
2.	-прочие		
	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением.(указать)	Нет	
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения		
	Отопление		
	- централизованное	Да	
	-от сетей населенного пункта		
	-собственная котельная		
4	Водоотведение		
	-централизованное	Да	

5.	Вентиляция(механическая)		
	-отсутствует		
	-прочие	Да	
6.	Пищевблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе.	Нет	
7.	Пищевблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой водопровода в ОУ.	Нет	

**4.Обеспеченность транспортом
при перевозке продуктов питания.**

№ п/п	Наименование позиций	Да/нет	Примечание.
1.	Специализированный транспорт дошкольного учреждения	нет	
2.	Специализированный транспорт «Частного предпринимателя, обслуживающего дошкольное учреждение	да	
3.	«Санитарный паспорт транспортного средства»	да	

**5. Обеспеченность
дошкольного учреждения посудой, инвентарем.**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести .	Примечание
1.Столовая посуда (тарелки .блюдца, чашки): Всего в.т.ч.	100		
-фарфоровая	100		
-фаянсовая	-		
-стеклянная	-		
- или указать какие другие	-		
2.Столовая посуда (стаканы .кружки и.т.д): Всего в том числе	60		
-фарфоровая	60		
-фаянсовая	-		
-стеклянная	-		
- или указать какие другие	-		
3.Столовые приборы : Всего	120		
-из нержавеющей стали	120		
-ложка чайная	60		
- ложка столовая	60		
- вилка столовая	-		
-или указать какие другие	-		
4.Кухонная посуда (из	4		

нержавеющей стали) Всего.в т.ч.			
-Баки наплитные для 1 бл.	2		
-Баки наплитные для 2 бл	1		
-Баки наплитные для 3 бл	1		
-Сковороды	4		
-Прочая посуда-эмалированные	14		
кастрюли			
5.Кухонный инвентарь и принадлежности Всего:	24		
в т. числе : Кухонные ножи	12		
Разделочные доски	12		
6.Мерный инвентарь для порционирования блюд Всего:			
в.том числе:			
-Ложка гарнирная нерж.	2		
-Ложка для вязких каш нержавеющая	1		
-Ложка соусная	1		
-Ложка разливательная 0,25л.,0,5л	2		
-Ложка –шумовка.	1		
Лопатка кулинарная нержавеющая поварская	2		
-Сито	1		
-Скалка 0,290 до 500 мм (береза)	1		
-Терка	2		
-Топор для отбивания мяса	-		
-Веселка деревянная	3		
-Ножницы кухонные	1		
-Нож консервный	3		
-Прочий инвентарь			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 324087357327968961775297076797709129534246061544

Владелец Зыкова Юлия Ивановна

Действителен с 25.09.2024 по 25.09.2025