

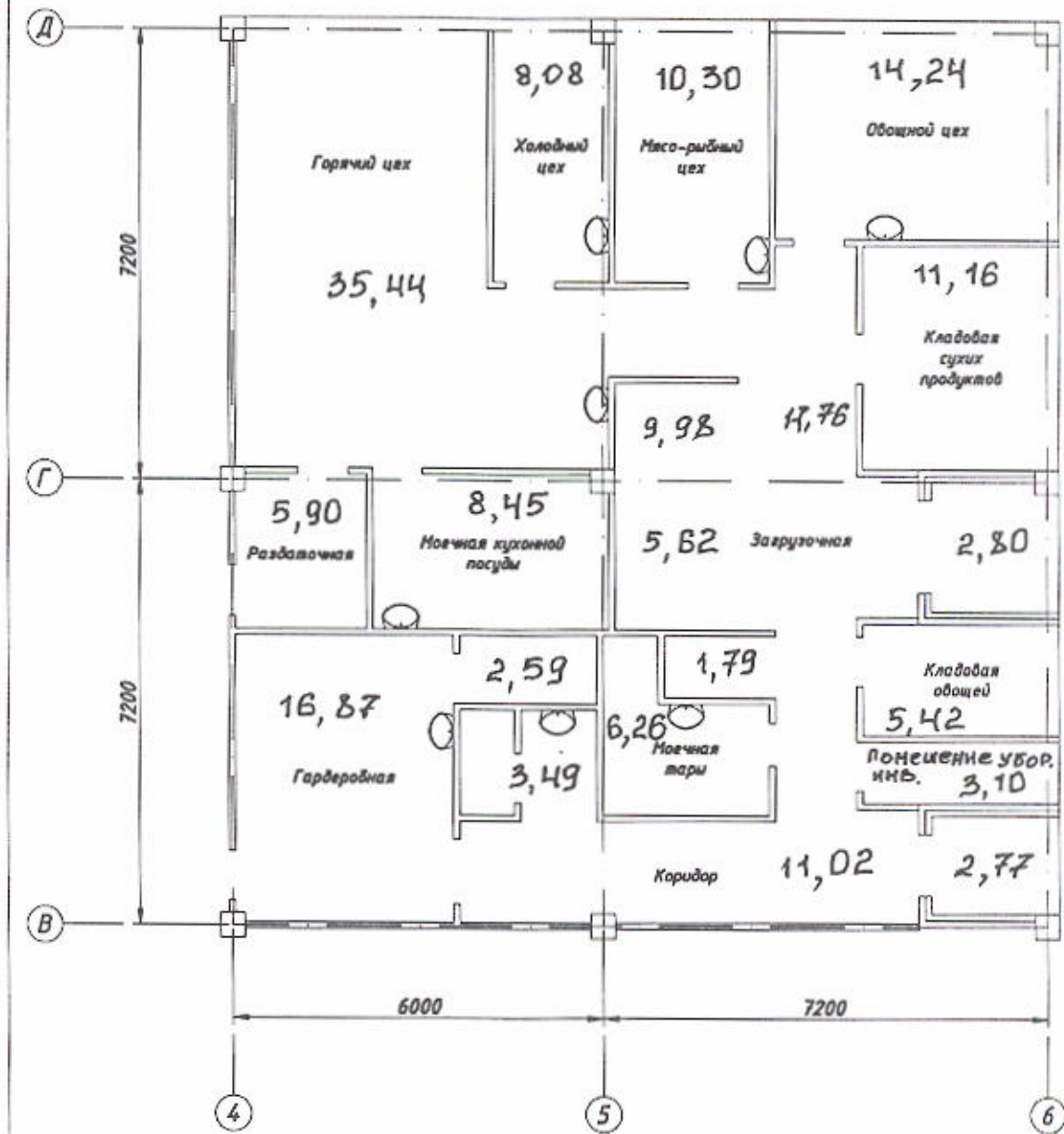


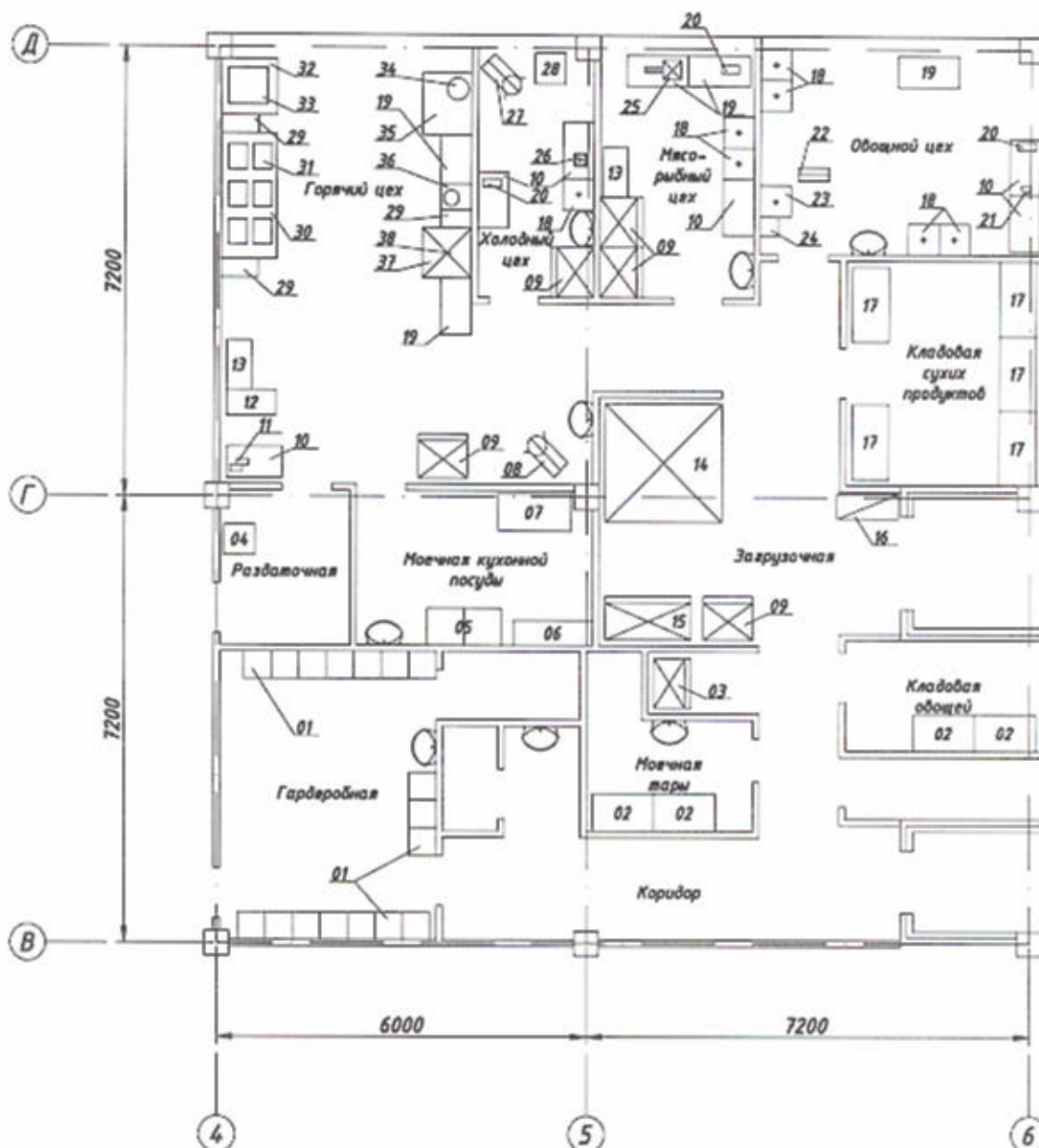
# ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение - детский сад № 326

г. Екатеринбург 2023 год

# СХЕМА ПИЩЕБЛОКА МБДОУ – Д/С № 326





- |   |  |                                       |
|---|--|---------------------------------------|
| 01 - шкаф гардеробный                       | 18 - ванна моечная                         | 35 - зона вентиляционный пристеночный |
| 02 - подпорник металлический                | 19 - стол производственный                 | 36 - электропаяльник                  |
| 03 - холодильник бытовой                    | 20 - весы электронные настольные           | 37 - котел пищеварочный электрический |
| 04 - стол производственный                  | 21 - обочерезка                            | 38 - зона вентиляционный пристеночный |
| 05 - ванна моечная двухсекционная           | 22 - картофелечистка                       |                                       |
| 06 - стелаж для кухонной посуды             | 23 - ванна моечная                         |                                       |
| 07 - стелаж для кухонной посуды             | 24 - вставка                               |                                       |
| 08 - прибор универсальный с насадками       | 25 - мясорубка                             |                                       |
| 09 - шкаф холодильный                       | 26 - соковыжималка                         |                                       |
| 10 - стол производственный                  | 27 - обочерезка универсальная              |                                       |
| 11 - машина для нарезки хлеба               | 28 - стол производственный                 |                                       |
| 12 - шкаф для хлеба                         | 29 - рабочая поверхность                   |                                       |
| 13 - стол производственный с ванной         | 30 - зона вентиляционный приточно-вытяжной |                                       |
| 14 - камера холодильная среднетемпературная | 31 - плита электрическая шестиконфорочная  |                                       |
| 15 - шкаф холодильный двухдверный           | 32 - зона вентиляционный пристеночный      |                                       |
| 16 - весы товарные                          | 33 - печь электрическая пароконвекционная  |                                       |
| 17 - стелаж стационарный производственный   | 34 - вешалка                               |                                       |

### 1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ- детский сад № 326
2.	Адрес	г. Екатеринбург, ул. Крестинского 39 а
3.	Ф.И.О. руководителя	Новикова И.А.
4.	Количество воспитанников	
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
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	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
6.1	Характеристика пищеблока дошкольного образовательного учреждения	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ДОУ	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	5
	из них имеющих специальное образование	3

6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников):	5
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	5
	против вируса гепатита А (число сотрудников),	5
	число сотрудников привито без скрининга	0
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	0
	число сотрудников серонегативных, из них	3
	однократно	1
	двухкратно	
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав.	Новикова И.А.
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах	
6.4	Общая площадь предприятия (м <sup>2</sup> ), в том числе	175,03
	а) складские помещения	24,43
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	нет
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	13,25
	г) холодный цех	7,84
	д) помещение для обработки яиц	6
	е) мясо-рыбный цех	9,97
	ж) доготовочный цех	нет
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	34,9
	к) помещение для нарезки хлеба	нет
	л) моечная для мытья столовой посуды	нет
	м) моечная кухонной посуды	8,18
	н) моечная тары	6,63

**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.)
Склады	Стеллажи	8		
	Подтоварники	3		
	Среднетемпературные холодильные в том числе: ШХ-1,4	3		
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные в том числе: холодильные камеры	1		
	низкотемпературные лари	1		
	Весы	2		
	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее		
Картофелеочистительная машина				
Овощерезательная машина				
Моечные ванны (не менее двух)				
раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	3		
	Моечная ванна (не менее двух)	4		
	Картофелечистка	1		
	Овощерезательная машина	1		
	Холодильник			
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
	Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2	

	Среднетемпературные холодильные шкафы	1		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		
	Моечная ванна	1		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Мясо-рыбный цех</b>	Производственные столы (для	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка	1		
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Помещение для обработки яиц</b>	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	1		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	1		
<b>Мучной цех</b>	Производственные столы (не менее			
	Тестомесильная машина	1		
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
<b>Доготовочный цех</b>	Производственные столы (не менее			
	Контрольные весы			

	Среднетемпературные холодильные			
	Низкотемпературные холодильные			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее трех),			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина,	1		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук			
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	4		
	Электрическая плита	2		
	Электрическая сковорода			
	Духовой (жарочный) шкаф			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		
	Пекарский шкаф	1		
	Пароконвектомат	1		
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирачная машина	1		
	Электрокотел	1		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,			
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья			
	Двухсекционная ванна – для			
	Стеллаж (шкаф)			
	Раковина для мытья рук			
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1		
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	3		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены: поддон для мытья тары	1		
	Подтоварники			



3.

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести,
Столовая посуда		
Столовые		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)		
	вся	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	10	
- разделочные доски,	15	
сушилки для досок	5	
магнитные доски для ножей	4	
половник разной меры	10	
сушилки для крышек	4	
гастроемкость для пароконвектомата	30	
бак 20-50л	20	
кастрюли 2,5 - 12л	12	
таз 12л	10	
емкости 1,5-5л	8	
сковорода	5	
ковш разной меры	15	