

Муниципальное образование  
Новоуральский городской округ

**Паспорт предприятия питания**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА-  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«ГАРМОНИЯ»  
(МАДОУ детский сад «Гармония»)**

Детский сад № 10 «Теремок»

**По состоянию  
на 02.09.2024 год**



## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад "Гармония" структурное подразделение - детский сад № 10 "Теремок»
2.	Адрес	Гастелло,4
3.	Ф.И.О. руководителя	Валентина Леонидовна Калугина
4.	Количество учащихся (воспитанников)	160
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	да
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	да
5.2	комбинат питания	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3	школьно-базовая столовая	нет
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4	ИП	<p>- договор № 51/8/2024 от 18.12.2023г. ИП Новрузов Р.А. на поставку хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- договор № 52/9/24 от 18.12.2023г. ИП Новрузов Р.А. на поставку мучных кулинарных изделий из муки высшего сорта;</p> <p>-договор № 39/24 от 09.01 2024г. ИП Новрузов Р.А. на поставку сухарей панировочных;</p> <p>- договор № 2/100/24 от 29.03.2024г. ИП Бобров А.А. на поставку овощей свежих;</p> <p>- договор № 151 от 03.06.2024г. ИП Тюпаев А.С. на поставку яйца куриного;</p>



	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.5	ООО и АО	<p>- договор № 44/1/24 от 18.12.2023г. АО «ГК РОСМОЛЬ» на поставку молочной продукции;</p> <p>- договор № 45/2/24 от 18.12.2023г. АО «ГК РОСМОЛЬ» на поставку кефира витаминизированного;</p> <p>- договор № 46/3/24 от 18.12.2023г. АО «ГК РОСМОЛЬ» на поставку кисломолочных напитков;</p> <p>- договор № 49/6/24 от 18.12.2023г. ООО «Овощи и Фрукты НТ» на поставку фруктов подвергнутых тепловой обработке;</p> <p>- договор № 50/7/24 от 18.12.2023г. ООО «Атолл» на поставку масла сливочного; - договор 53/10/24 от 18.12.2023г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку сыра полутвердого;</p> <p>- договор № 54/11/24 от 18.12.2023г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку овощей консервированных;</p> <p>- договор № 55/12/24 от 18.12.2023г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку сока фруктового;</p> <p>- договор № 56/13/24 от 18.12.2023г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>- договор № 57/14/24 от 18.12.2023г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на</p>



		<p>поставку бакалеи;</p> <p>- договор 58/15/24 от 18.12.23г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку консерв фруктовых (повидла);</p> <p>- договор № 59/16/24 от 20.12.2023г. ООО «Аврора» на поставку печени говяжьей замороженной в блоках;</p> <p>- договор № 60/17/24 от 20.12.2023г. ООО «Аврора» на поставку мяса говядины;</p> <p>- договор № 61/18/24 от 20.12.2023г. ООО «Аврора» на поставку филе рыбного;</p> <p>- договор № 40/24 от 09.01.2024г. ООО «УралТоргКонтракт» на поставку молока сгущенного;</p> <p>- договор № 41/24 от 09.01.2024г. ООО «Торговый дом «Союз Прелпринимателей» на поставку масла подсолнечного;</p> <p>- договор № 96/24 от 27.03.2024г. ООО «УралТоргКонтракт» на поставку кондитерских изделий;</p> <p>- договор № 3/101/24 от 29.03.2024г. ООО «Овощи и Фрукты НТ» на поставку свежих фруктов;</p> <p>- договор № 150/24 от 03.06.2024г. ООО «Аврора» на поставку филе куриного;</p>
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
6.1	<b>Характеристика пищеблока образовательного учреждения</b>	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ОУ	да
6.1.2	Пищеблок сдан в аренду	нет
6.1.3	Число работающих на пищеблоке всего	3
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	да



	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	нет
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	3
	против дизентерии зоне (число сотрудников)	3
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	3
	число сотрудников привито без скрининга	3
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	0
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	0
	однократно	0
	двухкратно	0
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Калугина Валентина Леонидовна
6.3	<b>Организационная форма предприятия</b>	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	нет
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	нет
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (мытые овощи и мясо кусковое)	да
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	да
6.4	Общая площадь предприятия (м <sup>2</sup> ), в том числе	73,9
	а) складские помещения	25,3
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)- на площади загрузочной	в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех и горячий цех в одном помещении	да(30,3)
	д) помещение для обработки яиц	приспособленное помещение
	е) мясо-рыбный цех	в составе пищеблока
	ж) доготовочный цех	в составе пищеблока(12,9)
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	в составе пищеблока
	к) помещение для нарезки хлеба	приспособленное помещение
	л) моечная для мытья столовой посуды	в составе моечной пищеблока
	м) моечная кухонной посуды	в составе моечной пищеблока(5,4)
	н) моечная тары	в составе пищеблока



## II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
<b>Склады</b>	Стеллажи	4		
	Подтоварники	5		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	4		
	в том числе: ШХ-0,8 Поллюс	3		
	ШХ-0,4 МС	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	3		
	в том числе: холодильные камеры	0		
	низкотемпературные лари	0		
Весы	2			
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей) / в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина (насадка)	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	раковина для мытья рук	1		
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей) / в составе пищеблока</b>	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Моечная ванна (не менее двух)	0		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина	0		
	Холодильник	0		
	Весы	1		
	Раковина для мытья рук	0		
<b>Холодный цех</b>	Производственные столы (не менее 2)	0		
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	0		
	Среднетемпературные холодильные шкафы	0		
	Универсальный механический привод	0		
	Овощерезательная машина	0		
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		



	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	0		
	Весы	0		
	Картофелеочистительная машина	0		
	Моечные ванны (не менее двух)	0		
	Раковина для мытья рук	0		
<b>Мясо-рыбный цех</b> / приспособленное помещение в составе пищеблока	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0		
	электромясорубка	0		
	колода для разруба мяса	0		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук	0		
<b>Помещение для обработки яиц</b>	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	0		
<b>Мучной цех</b>	Производственные столы (не менее 2)	0		
	Тестомесильная машина	0		
	Контрольные весы	0		
	Пекарский шкаф	0		
	Стеллажи	0		
	Моечная ванна	0		
	Раковина для мытья рук.	0		
	Условия для просеивания муки	0		
<b>Доготовочный цех</b>	Производственные столы (не менее 3)	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	0		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0		
	Овощерезка (насадка)	1		
	Моечные ванны (не менее трех)	0		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Помещение для нарезки хлеба</b>	Производственный стол	1		
	Хлеборезательная машина,	0		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	0		



<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита (шести комфорочная)	1		
	Электрическая плита (четырёх комфорочная)	1		
	Производственный стол для мучных изделий	0		
	Производственный стол для нарезки хлеба	0		
	Шкаф для хранения хлеба	0		
	Электрическая сковорода	0		
	Духовой (жарочный) шкаф	1		
	Пекарский шкаф	0		
	Пароконвектомат	0		
	Электропривод для готовой продукции	1		
	Протирочная машина	1		
	Электроркотел	2		
	Весы	1		
	Картофелеочистительная машина	0		
Овощерезательная машина	0			
Раковина для мытья рук	1			

<b>Моечная для мытья столовой посуды</b>	Производственный стол	0		
	Посудомоечная машина	0		
	Двухсекционная ванна для мытья столовой посуды	0		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	0		
	Стеллаж (шкаф)	0		
	Раковина для мытья рук	0		
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Производственный стол	0		
	Две моечные ванны	2		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	0		
<b>Моечная тары</b>	Двухсекционная моечная ванна	0		
	Дополнительно установлены:	0		



### III. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)
<b>Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)</b>		
Тарелка глубокая	5	
Тарелка мелкая	5	
Чашка чайная	5	
<b>Столовые приборы (из нержавеющей стали)</b>		
Вилка столовая	5	
Ложка столовая	10	
Ложка чайная	5	
<b>При работе на одноразовой столовой посуде и приборах</b>		
<b>Кухонная посуда (из нержавеющей стали)</b>		
Бак алюминиевый 40 л	1	
Бак алюминиевый 50 л	10	
Бак из нержавеющей стали 30 л	1	
Бак из нержавеющей стали 40 л	2	
Бак из нержавеющей стали 50 л	2	
Ведро эмалированное	8	
Кастрюля алюминиевая	33	
Кастрюля алюминиевая 10л	2	
Кастрюля из нержавеющей стали 6 л	2	
Кастрюля эмалированная	1	
Котел алюминиевый 20л, 30 л	12	
Противень из нержавеющей стали	20	
Сковорода алюминиевая	3	
Сотейник (большой)	1	
<b>Кухонный инвентарь:</b>		
нож разный	16	
доска разделочная	14	
Венчик поварской	2	
Веселка поварская	3	
Грохот2 - сито 2	4	
Дуршлаг нерж. сталь	2	



Дуршлаг алюминиевый	1	
Контейнер пластмассовый	6	
Сито из нерж. стали	2	
Совок пластмассовый	2	
Таз алюминиевый	27	
Толкушка	2	
Поднос нержавеющей	3	
Терка	1	1
<b>Мерный инвентарь для порционирования блюд</b>		
Ложка разливная	10	
Лопата кондитерская	3	
Черпак поварской	2	

Заведующий структурным подразделением –

детским садом № 10

Кал /В.Л.Калугина/



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОУРАЛЬСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА-  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
«ГАРМОНИЯ»  
(МАДОУ детский сад «Гармония»)

Паспорт технического обеспечения пищеблока детского сада № 10 «Геремок»

Количество воспитанников 160 человек  
Столовая - подготовочная, работающая на полуфабрикатах.

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Допустимый срок эксплуатации по паспорту	Срок в эксплуатации	Техническое состояние оборудования		
						работает	подлежит ремонту	подлежит замене
<b>Холодильное оборудование:</b>								
	Шкаф холодильный	ПХ-0,40МС	09.2005	15лет	18лет	работает		
	Шкаф холодильный	ПХ-0,8Полнос	09.2005	15лет	18лет	работает		
	Шкаф холодильный	ПХ-0,8Полнос	09.2005	15лет	18лет	работает		
	Шкаф холодильный	ПХ-0,8Полнос	09.2005	15лет	18лет	работает		
	Холодильник	«Supra»	08.2013	7 лет	10лет	работает		
	Холодильник	«Вирюса 6-1	03.2006	14лет	18лет	работает		
	Холодильник	Бирюса -133к	08.2009	11лет	14лет	работает		
	Холодильник	Минск Атлант	2012г	3года	11лет	работает		
	Холодильник	«Индезит»	08.2016	4года	7лет	работает	в ремонте	
<b>Тепловое оборудование:</b>								
	Плита электрическая	ПЭ-6ПМ	12.2014	5лет	9лет	работает		
	Плита электрическая	ПЭЖ 048	05.1998	22 года	26лет	работает		
	Шкаф жарочный	Абат ПЖЭ-3-К-2/1	04.2019	1год	5 года	работает		
	Котел пищеварочный	КПЭМ-60/9Т	04.2017	2 года	7лет	работает		
	Котел пищеварочный	КЭП-60	09.2009	11 лет	14лет	работает		
<b>Электрическое и механическое оборудование:</b>								
	Машина картофелеочистительная периодического действия	МОК-150М	08.2018	2года	5года	работает		
	Овощерезка	МПР-350м	06.2019	1 год	5года			



Овощерезка	МПП-350м	08.2018	2 года	5года	работает		
Овощерезка	Гамма 5	08.2009	10лет	14 лет			списать
Машина кухонная универсальная	УЖМ-6	09.2009	10лет	14лет	работает		
Фильтр для очистки воды сорбционный	«Роса-Супер 100»				работает		

Заведующий структурным подразделением детским садом № 10 « Теремок »



/В.И.Калугина /

Заведующий хозяйством



/О.Н.Лобанова /





Схема пищеблока Д/с № 10 «Теремок» с расстановкой оборудования

Утверждено:  
 заведующим структурным подразделением  
 - детсадом садом №10 «Теремок»  
 В.Д. Капустинной  
 " 09 " 09 2024 г.