

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 № 29 "Одуванчик"

**По состоянию**

**на 02.09. 2024 год**

## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	МАДОУ детский сад "Гармония" структурное подразделение - детский сад № 29 "Одуванчик"
2.	Адрес	г. Новоуральск, ул. Ленина, 24
3.	Ф.И.О. руководителя	Бердникова Александра Ивановна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	24 чел.
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	ИП Новрузов Р.А. на поставку хлеба и хлебобулочных изделий - договор № 51/8/2024 от 18.12.2023г.; ИП Новрузов Р.А. на поставку мучных кулинарных изделий из муки высшего сорта - договор № 52/9/24 от 18.12.2023г.; ИП Новрузов Р.А. на поставку сухарей панировочных - договор № 39/24 от 09.01 2024г.; ИП Бобров А.А. на поставку овощей свежих - договор № 2/100/24 от 29.03.2024г.; ИП Тюпаев А.С. на поставку яйца куриного - договор № 151 от 03.06.2024г.
	только поставка продуктов	да
	только обеспечение кадрами	-
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	-
5.5	ООО или АО	АО «ГК РОСМОЛ» на поставку молочной продукции - договор № 44/1/24 от 18.12.2023г.; АО «ГК РОСМОЛ» на поставку кефира витаминизированного - договор № 45/2/24 от

18.12.2023г.;  
АО «ГК РОСМОЛ» на поставку  
кисломолочных напитков -  
договор № 46/3/24 от  
18.12.2023г.;  
ООО «Овощи и Фрукты НТ» на  
поставку фруктов подвергнутых  
тепловой обработке - договор №  
49/6/24 от 18.12.2023г.;  
ООО «Атолл» на поставку масла  
сливочного - договор № 50/7/24  
от 18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
сыра полутвердого - договор  
53/10/24 от 18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
овощей консервированных -  
договор № 54/11/24 от  
18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
сока фруктового - договор №  
55/12/24 от 18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
круп, бобовых и макаронных  
изделий - договор № 56/13/24 от  
18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
бакалеи - договор № 57/14/24 от  
18.12.2023г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
консерв. фруктовых (повидла) -  
договор 58/15/24 от 18.12.23г.;  
ООО «Аврора» на поставку  
печени говяжьей замороженной в  
блоках - договор № 59/16/24 от  
20.12.2023г.;  
ООО «Аврора» на поставку мяса  
говядины - договор № 60/17/24  
от 20.12.2023г.;  
ООО «Аврора» на поставку филе  
рыбного - договор № 61/18/24 от  
20.12.2023г.;  
ООО «УралТоргКонтракт» на  
поставку молока сгущенного -  
договор № 40/24 от 09.01.2024г.;  
ООО «Торговый дом «Союз  
Прелпринимателей» на поставку  
масла подсолнечного - договор  
№ 41/24 от 09.01.2024г.;  
ООО «УралТоргКонтракт» на  
поставку кондитерских изделий -  
договор № 96/24 от 27.03.2024г.;  
ООО «Овощи и Фрукты НТ» на  
поставку свежих фруктов -

		договор № 3/101/24 от 29.03.2024г.; ООО «Аврора» на поставку филе куриного - договор № 150/24 от 03.06.2024г.;
	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	2
	из них имеющих специальное образование	2
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):	2
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	2
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	2
	число сотрудников привито без скрининга	0
	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)	
6.3	<b>Организационная форма предприятия</b>	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	
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	58,3 м <sup>2</sup>
	а) складские помещения	22,0 м <sup>2</sup>
	- продуктовая кладовая	8,9 м <sup>2</sup>
	- суточная	13,1 м <sup>2</sup>
	- овощной склад	
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	26,1 м <sup>2</sup> в составе пищеблока
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	в составе пищеблока
	г) холодный цех и горячий цех в одном помещении	26,1 м <sup>2</sup>

		в составе пищеблока
	д) помещение для обработки яиц	в составе пищеблока
	е) мясо-рыбный цех	приспособленное помещение
	ж) доготовочный цех	
	з) мучной цех	нет
	и) горячий цех	в составе пищеблока
	к) помещение для нарезки хлеба	10,2 м <sup>2</sup> в составе пищеблока
	л) моечная для мытья столовой посуды	в составе моечной пищеблока
	м) моечная кухонной посуды	в составе моечной пищеблока
	н) моечная тары	приспособленное помещение

## 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		
	Холодильники бытовые:	9		
	- Бирюса	3		
	- Бирюса 10	2		
	- Атлант	1		
	- Супра 4бл.	2		
	- Стинол	1		
	Весы:			
	- почтовые	1		
	- весы неавтоматические электронные настольные	1		
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b> / в составе пищеблока в холодном цехе	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Моечная ванна (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Холодный цех</b>	Производственные столы (не менее 2)	2		
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не	-		

	менее трех			
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-		
	Универсальный механический привод	1		
	Овощерезательная машина	-		
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1		
	Весы			
	- весы неавтоматические электронные настольные с платформой	1		
	Моечные ванны (не менее двух)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Помещение для нарезки хлеба</b> /в составе пищеблока/	Производственный стол	1		
	Хлебозерезательная машина,	-		
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	2		
	Электрическая плита (трёхкомфорочная)	2		
	Мясорубка электрическая	1		
	Жарочный шкаф 2-х камерный ЭШВ-2	1		
	Пароконвектомат (мармит)	-		
	Электропривод для готовой продукции ПУ-06	1		
	Весы:			
	- весы почтовые	1		
	- весы неавтоматические электронные настольные с платформой	1		
	Раковина для мытья рук	1		
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1		
<b>Моечная для мытья столовой посуды</b> /	Посудомоечная машина	-		
	Двухсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	-		
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
<b>Моечная кухонной посуды</b>	Производственный стол			
	Две моечные ванны			
	Стеллаж			

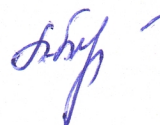
	Раковина для мытья рук			
<b>Моечная тары</b>	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

### III. Обеспеченность столовой и кухонной посудой

<b>Наименование</b>	<b>Обеспеченность</b>	<b>Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)</b>
<b>Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)</b>		
Тарелка глубокая	2	
Тарелка мелкая	2	
Блюдец чайное	2	
Чашка чайная	2	
<b>Столовые приборы (из нержавеющей стали)</b>		
Вилка столовая	2	
Ложка столовая	7	
Ложка чайная	2	
<b>При работе на одноразовой столовой посуде и приборах</b>		
<b>Кухонная посуда (из нержавеющей стали)</b>		
Кастрюля из нержавеющей стали 10 л	4	
Кастрюля из нержавеющей стали 13 л	1	
Кастрюля из нержавеющей стали 16 л	1	
Кастрюля из нержавеющей стали 20 л	3	
Кастрюля из нержавеющей стали 3;3,6 л	2	
Кастрюля из нержавеющей стали 5 л	1	
Кастрюля из нержавеющей стали 7 л	3	
Котел из нержавеющей стали 30 л	1	
Котел из нержавеющей стали 20 л	1	
Противень лоток металлический нерж. сталь	8	
Сковорода нерж.	1	
Ведро эмалированное	2	
Кастрюля алюминиевая (разная)	5	
Кастрюля алюминиевая 10 л	4	
Кастрюля алюминиевая 2,5 л	7	
Кастрюля алюминиевая 3,5 л	6	
Кастрюля алюминиевая 4,5 л	3	
Кастрюля алюминиевая 6 л	2	
Ковш алюминиевый	3	
Сковорода алюминиевая	1	
<b>Кухонный инвентарь:</b>		
Нож разный	14	

Доска разделочная	11	
Венчик поварской	2	
Веселка поварская	1	
Дуршлаг алюминиевый	1	
Сито из нерж. стали	1	
Совок алюминиевый	1	
Толкушка	1	
Терка	1	
Шумовка	1	
Инфракрасный термометр BENETECH GM 320	1	
Кассета для ножей (нерж.)	2	
Кассета для разделочных досок (нерж.)	2	
<b>Мерный инвентарь для порционирования блюд</b>		
Ложка гарнирная	5	
Ложка разливная	6	
Лопата кондитерская	2	
Кастрюля-ковш 1 л (нерж.)	1	

Заведующий структурным подразделением  
- детским садом № 29



А.И. Бердникова



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

Паспорт технического обеспечения пищеблока детского сада № 29 «Одуванчик»

Количество воспитанников 24 человека  
Столовая - доготовочная, работающая на полуфабрикатах.

№ п/п	Группы оборудования	Марка	Год изготовления	Допустимый срок эксплуатации по паспорту	Срок в эксплуатации	Техническое состояние		
						работает	подлежит ремонту	подлежит замене
<b>Холодильное оборудование:</b>								
	Холодильник	Бирюса-10	2018 г.	10 лет	60%	да		
	Холодильник	Бирюса-10	2019 г.	10 лет	50%	да		
	Холодильник	Бирюса	2007 г.	10 лет	100%	да		
	Холодильник	Бирюса	2005 г.	10 лет	100%	да		
	Холодильник	Бирюса	2005 г.	10 лет	100%	да		
	Холодильник	Атлант	2019 г.	10 лет	50%	да		
	Холодильник	Атлант	2019 г.	10 лет	50%	да		
	Холодильник	Атлант	2019 г.	10 лет	50%	да		
	Холодильник	Стинол	2002 г.	10 лет	100%	да		
	Холодильник	Супра 46 л	2013 г.	10 лет	100%	да		
<b>Тепловое оборудование:</b>								
2	Плита электрическая	ПЭ-051-01	1989 г.	10 лет	100%	да		
	Плита электрическая	ПЭ-051-01	1989 г.	10 лет	100%	да		
	Шкаф жарочный	ЭШВ-2	2019 г.	10 лет	50%	да		
<b>Электрическое и механическое оборудование:</b>								
3	Машина кухонная универсальная	УКМ-01	2002	8 лет	100%	да		
	Машина кухонная универсальная	УКМ-01	2008	8 лет	100%	да		
	Мясорубка электрическая	ТМ-32М	2014	8 лет	100%	да		
	Установка	«Акварос 20»	2006 г.		100%	да		

водоочистительная									
Весы неавтоматические электронные настольные	CAS SWN-15DD	2018 г.	8 лет	75%	да				
Весы электронные	ВСП-30/5-3К	2018 г.	8 лет	75%	да				
весы шкальные платформенные	ВПП-150 РП-10	1963 г.	10 лет	100%	да				
весы шкальные почтовые	Ш-50-М	1970 г.	10 лет	100%	да				
Весы фасовочные электронные	М-ER 326AFL-15/2 LCD	2021 г.	8 лет	30%	да				

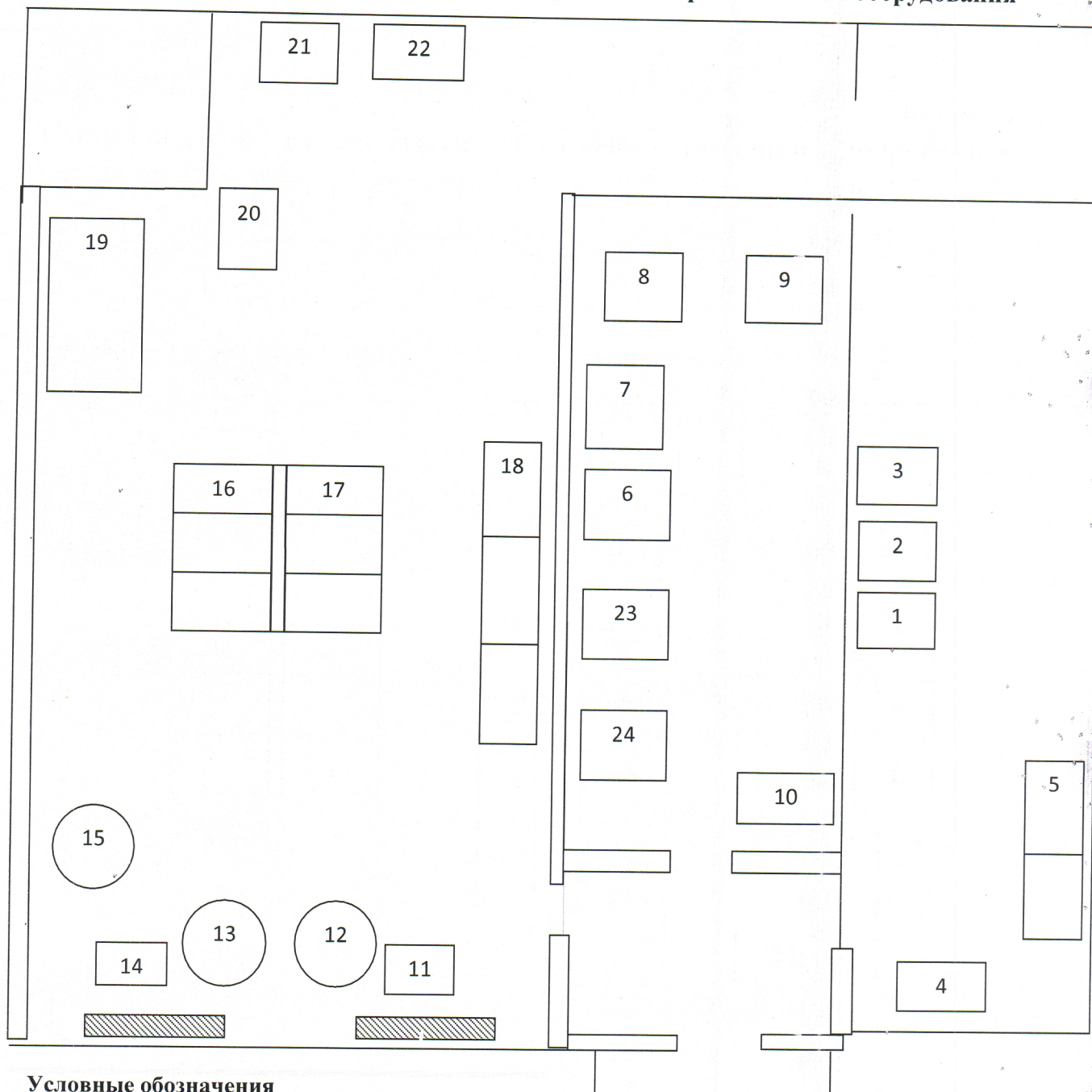
Заведующий структурным подразделением детским садом № 29 «Одуванчик»

 /А.И. Бердникова/

Заведующий хозяйством

 /Ю.В. Ясакина/

Схема пищеблока детского сада № 29 «Одуванчик» с расстановкой оборудования



Условные обозначения

№	Группа оборудования	Марка	№	Группа оборудования	Марка
1	холодильник	Атлант (2019 г.)	13	машина кухонная	УКМ-01
2	холодильник	Бирюса-10 (2018 г.)	14	электрическая мясорубка	ТМ-32М
3	холодильник	Бирюса (2007 г.)	15	фильтр очистки воды	Акварос 20
4	весы шкальные почтовые	Ш-50-М	16	плита электрическая	ПЭ-05-01
5	мойка 2х-гнездовая	Металл. нержав.	17	плита электрическая	ПЭ-05-01
6	холодильник	Стинол(2002 г.)	18	мойка 3х-гнездовая	Металл.
7	холодильник	Бирюса-10 (2019 г.)	19	шкаф жарочный	ЭШВ-2(2019 г.)
8	холодильник	Бирюса(2005 г.)	20	весы шкальные платформ.	ВШП-150 РП-10
9	холодильник	Бирюса(2005 г.)	21	холодильник	Супра 46 л.
10	Весы неавтоматические электронные настольные	CAS SWN-15DD	22	Весы неавтоматические электронные настольные	CAS SWN-15DD
11	Весы фасовочные электронные	М-ER 326AFL-15/2 LCD (2021 г.)	23	холодильник	Атлант (2019 г.)
12	машина кухонная	УКМ-01	24	холодильник	Атлант (2019 г.)