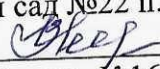


Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №22 п.г.т.В.Синячиха»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно – эстетическому развитию воспитанников

Утверждаю:
Заведующий МДОУ
«Детский сад №22 п.г.т.В.Синячиха»
 И.В. Зейналова
Приказ №164 от 27.06.2022г.



ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад №22 п.г.т.В.Синячиха»
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно – эстетическому развитию воспитанников

По состоянию на 01.09.2022г.

1. Общие сведения

1	Наименование образовательной организации	муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №22 п.г.т.В.Синячиха» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по художественно – эстетическому развитию воспитанников
2	Адрес	624691, Свердловская область, Алапаевский район, п.г.т.В.Синячиха, ул. Октябрьская, д.20А
3	Ф.И.О. руководителя	Зейналова Инна Викторовна
4	Количество воспитанников	140
5	Предприятие, организующее питание:	
5.1	Образовательная организация	
	Оказание услуг питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	ДА
6	Характеристика пищеблока	
6.1	Штат пищеблока входит в штат ДОУ	ДА
6.2	Число работающих на пищеблоке всего	6
	Из них имеющих специальное образование	4
6.3	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	ДА
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа	ДА
6.4	Привитость персонала пищеблока (число сотрудников)	6
	Против дизентерии Зонне	6
	Против вируса гепатита А, из них	3
	число сотрудников привитых без скрининга	1
	Обследовано на антитела	5
	Число сотрудников серонегативных, из них привито	2
	однократно	0
	двукратно	2
6.5	Ф.И.О. шеф-повара	Маркушева Татьяна Михайловна
6.6	Организационная форма предприятия	Образовательная организация
6.6.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	ДА
6.7	Общая площадь предприятия в кв.м., в том числе	58,7
	а) складские помещения	9,3

	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	4,4
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	входит в цех первичной обработки овощей
	г) помещение для обработки яиц	входит в площадь цеха сырой продукции
	д) мясо-рыбный цех	11,4
	ж) доготовочный цех	входит в площадь горячего цеха
	з) мучной цех	входит в площадь горячего цеха
	и) горячий цех	35,00
	к) помещение для нарезки хлеба	входит в площадь горячего цеха
	л) моечная для мытья столовой посуды	входит в площадь горячего цеха
	м) моечная кухонной посуды	входит в площадь горячего цеха
	н) моечная тары	входит в площадь горячего цеха

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

		Перечень оборудования	Имеется	Необходимо заменить	Необходимо дополнить
2.1.	Склады	Стеллажи	1	1	0
		Подтоварники	4	4	0
		Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	1	0	0
		В том числе ШХ-1,4	1	0	0
		ШХ-0,7	0	0	0
		Низкотемпературные холодильные шкафы	1	0	0
		В том числе холодильные камеры	1	0	0
		Низкотемпературные лари	1	0	0
		весы	1	0	0
2.2.	Овощной цех (первичной обработки, вторичной обработки)	Производственные столы	2	2	0
		Картофелеочистительная машина	1	0	0
		Моечная ванна	1	0	0
		Весы	1	0	0
2.3	Помещение для обработки яиц	Производственный стол	1	0	0
		Моечные ёмкости	3	0	0
		Ёмкость для обработанного яйца	1	0	0
		Раковина для мытья рук	1	0	0
2.4	Мясо-рыбный цех	Производственные столы	3	0	0
		Контрольные весы	2	0	0
		Среднетемпературные холодильные шкафы	1	0	0
		Низкотемпературные холодильные шкафы	1	0	0

		Электромясорубка	1	0	0
		Двухсекционная моечная ванна	1	0	0
		Раковина для мытья рук	1	0	0
2.5	Мучной цех	Производственные столы	1	0	0
		Контрольные весы	1	0	0
		Стеллажи	1	1	0
		Раковина для мытья рук	1	0	0
		Условия для просеивания муки	созданы		
2.6	Горячий цех	Производственные столы	3	0	0
		Электрическая плита	2	0	0
		Электрическая сковорода	1	0	0
		Духовой (жарочный) шкаф	2	1	0
		Аппарат пароварочно-конвективный электрический кухонный	1	0	0
		Электромясорубка	1	0	0
		Протирочно-резательная машина	1	0	0
		Весы	1	0	0
		Раковина для мытья рук	1	0	0
		Двухсекционная моечная ванна	1	0	0
		Среднетемпературный холодильный шкаф	1	0	0
		2.7	Помещение для нарезки хлеба	Хлеборезательная машина	0
Шкаф для хранения хлеба	1			0	0
Производственный стол	1			0	0
Раковина для мытья рук	1			0	0
Двухсекционная моечная ванна	1			0	0
2.8	Моечная тары	Дополнительно установлены	0	0	0

3. Обеспеченность

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда	100%	100 кружек
Столовые приборы из нержавеющей стали	100%	-
Кухонная посуда из нержавеющей стали	100%	-
Кухонный инвентарь	100%	-
ножи	100%	-
Разделочные доски	100%	-
Мерный инвентарь для порционирования блюд	Электронные весы – 2 штуки	

Составил шеф-повар

Маш

Маркушева Т.М.



Прошнуровано,
Пронумеровано
и скреплено печатью
Четыре (4) листа
Заведующий МДОУ
«Детский сад №22
п.г.т.В.Синячиха»
Зейналова И.В. Зейналова
Расшифровка подписи
«27» 06 2022.