

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ № 3
ДЕТСКИЙ САД «РЯБИНКА»**

пгт. БИСЕРТЬ 2022г

по состоянию на 01 января 2022г

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение № 3 д/с «Рябинка»
2.	Адрес	623051, Свердловская обл., Нижнесергинский р-он, пгт. Бисерть, ул. Чкалова, 35-Б
3.	ФИО руководителя	Андреевских Светлана Ивановна
4.	Количество воспитанников	136
5.	Предприятие, организующее питание	МКДОУ № 3 д/с «Рябинка»
6.	Характеристика пищеблока	
6.1.	Штат пищеблока входит в штат ДОУ	Да
6.2.	Число работающих на пищеблоке Всего: из них, имеющих специальное образование	6 4
6.3.	Пищеблок обеспечен горячей водой при помощи водонагревателей	Да
6.4.	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовой установкой для обеззараживания воды проточного типа	Установка для обеззараживания воды ультрафиолетовым излучением серии UV – 1, UV – 12
6.5.	ФИО шеф-повара	Фролова Татьяна Григорьевна
6.6.	Пищеблок с полным технологическим циклом (используется кусковое мясо)	Да
6.7.	Общая площадь (кв.м) , в том числе:	75,7
	а) складское помещение	6,9
	б) овощной цех	5,7
	в) мясо - рыбный цех	5,1
	г) горячий цех	37,4
	д) моечная кухонной посуды	7,5
	е) тамбур № 1	2,9
	ж) тамбур № 2	2,7
	з) тамбур № 3	5,2
	и) овощехранилище	2,3

II. Перечень производственных помещений, технологического оборудования пищеблока

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (шт. т.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести
Продуктовый склад	- Холодильник бытовой с морозильной камерой (Бирюса);	1		- Кастрюля нерж. сталь 7л.- 1шт.
	-Морозильный ларь (Бирюса, Frostor);	2		
	- Холодильный шкаф (Polair)	1		
	- Весы электронные ВЭУ-15-2/5-А (до 15кг);	1		

	- Протирочная машина УКМ 11-02	1		
	- Кухонный комбайн HKN – FNT-M	1		
	- Мясорубка М-75	1		
	- Весы CAS (до 2кг, до 5 кг)	2		
	- Весы электронные настольные HD (до 60 кг) CAS	1		
	-Холодильник (Индезит, Бирюса);	2		
	- Водонагреватель 50 л.	1		
	- Шкаф (нерж.) для хранения хлеба	1		
	- Трехсекционная ванна для остужения напитков, вторичного мытья фруктов, промывки круп;	1		
	- Диспенсер бумажных полотенец;	1		
	- Рециркулятор воздуха	1		
	-Дезковрик Стандарт 50х*65*3 см.	2		
Моечная кухонной посуды	- Моечная 2-х секционная ванна	1		
	- Стеллаж с перфорацией	2		
	- Водонагреватель 80л.	1		
	- Раковина для мытья рук	1		
	- Производственный стол	1		
	- Диспенсер бумажных полотенец;	1		
	- Облучатель бактерицидный ультрафиолетовый рециркуляционного типа ОБРИОН	1		

III. Обеспеченность посудой и кухонным инвентарем

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Кухонная посуда		
<u>Бак алюминиевый:</u>	7	Замена баков алюминиевых на баки из нерж.стали.
- 40 л.	5	
- 30 л.	1	
- 20 л.	1	
<u>. Кастрюля алюминиевая:</u>	1	
- 10л.	1	
<u>Бак из нержавеющей стали</u>	13	
- 50 л.	3	
- 40л.	5	
- 35л.	3	
- 30л.	1	
- 25л.	1	
<u>Кастрюля из нержавеющей стали</u>	13	Замена кастрюль алюминиевых, эмалированных на кастрюли из нерж.стали.
- 16 л.	2	
- 10 л.	1	
- 12 л.	5	
- 8 л.	1	
- 5 л.	4	
<u>Кастрюля эмалированная</u>	2	
- 20л.	1	

- 8л.	1	
<u>Чайник эмалированный 2 л.</u>	2	
<u>Сковорода</u>	3	
<u>Ковш из нержавеющей стали</u>		
- 1л.	4	
- 1,2л.	2	
<u>Газ из нержавеющей стали</u>	17	
- 10л.	4	
- 6л.	2	
- 5л.	6	
- 4л.	3	
- 1,5л.	2	
<u>Ложка разливальная</u>	5	
<u>Ложка гарнирная</u>	2	
<u>Нож кухонный</u>	13	
<u>Доска разделочная</u>	17	
<u>Ведро</u>	4	
<u>Ведро – дуршлаг</u>	1	
<u>Дуршлаг</u>	2	
<u>Веселко</u>	7	
<u>Лопатка из нержавеющей стали</u>	3	
<u>Скалка</u>	2	
<u>Противни из нержавеющей стали</u>	7	
<u>Гастроемкость 530*325*20</u>	6	
<u>Гастроемкость 530*325*65</u>	6	
<u>Терка металлическая</u>	2	
<u>Лоток с крышкой</u>	2	

IV. Обеспеченность инвентарем для уборки пищеблока

Металлический шкаф	1	
Поддон для мытья тары	1	
Тряпкодержатель для мытья пола	4	

Ведро	2	
Щетка-савок	1	
Бак для отходов	1	