

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

пгт. БИСЕРТЬ 2025г

по состоянию на 09 января 2025г

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	126
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	4 3
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.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести
Продуктовый склад	- Холодильник бытовой (Бирюса); -Морозильный ларь (Бирюса, Бирюса); - Холодильный шкаф (Polair) - Весы электронные ВЭУ-15-2/5-А (до 15кг); - Овоскоп настольный ОН-10; - Стеллаж металлический	1 2 1 1 1 1		

	- Кондиционер - Подтоварник - Нож - Доска разделочная - Ковш из нерж. стали	1 1 2 2 2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	-Картофелеочистительная машина МОК – 150У; -Моечная трехсекционная; - Производственный стол; - Весы электронные ВЭУ – 60с (до 60кг) - Раковина для мытья рук - Рециркулятор воздуха «ECO AIR» - Водонагреватель 50 л. - Диспенсер бумажных полотенец	1 1 1 1 1 1 1 1		
Помещение для хранения овощей	- Холодильник «Бирюса» - Шкаф холодильный КАПРИ - Корзины для овощей	1 1 11		
Мясо – рыбный цех	- Ванна для обработки яиц, корзина для яиц - Производственный стол - Электромясорубка МИМ 300; - Холодильник «Атлант» - Моечная двухсекционная ванна; - Весы настольные электронные (до 10 кг); - раковина для мытья рук - емкость для обработки яиц; - Диспенсер бумажных полотенец; - Рециркулятор воздуха «ECO AIR» - ножи	1 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 5		
Горячий цех	- <u>Производственный стол (нержавейка):</u> «тесто» «хлеб» «вареное» «салаты» «рабочий стол» «полуфабрикаты» «овощи вареные» - <u>Стол (нерж.)</u> «под кипяченую воду» «под мясорубку (вар.)» «для раздачи» - Электрическая плита ПЭ-0,48М - Электрическая плита с жарочным шкафом 4-х конфорок - Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2-01 (парогенератор, 10хGN-1/1) - Протираочная машина УКМ 11-02 - Кухонный комбайн HKN – FNT-M - Мясорубка М-75 - Весы CAS (до 2кг, до 5 кг)	9 1 1 3 1 1 1 1 3 1 1 1 1 2 1 1 1 1 1 2		Охлаждаемая поверхность – 1 шт. Стерилизатор для ножей – 1 шт. Мукопросеиватель – 1 шт. Профессиональные ножи для разделки сырой продукции (мясо, рыба, кура) – 6 шт.

	- Весы электронные напольные HD (до 60 кг) CAS - Холодильник «Индезит»; - Холодильник «Бирюса» - Водонагреватель 50 л. - Шкаф (нерж.) для хранения хлеба - Трехсекционная ванна для остужения напитков, вторичного мытья фруктов, промывки круп; - Диспенсер бумажных полотенец; - Рециркулятор воздуха - Дезковрик Стандарт 50х*65*3 см. - Блендер	1 1 1 1 1 1 1 1 2 1		
Моечная кухонной посуды	- Моечная 2-х секционная ванна - Стеллаж с перфорацией - Водонагреватель 80л. - Раковина для мытья рук - Производственный стол - Диспенсер бумажных полотенец; - Облучатель бактерицидный ультрафиолетовый рециркуляторного типа ОБРИОН	1 2 1 1 1 1 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	Замена кастрюль алюминиевых, эмалированных на кастрюли из нерж.стали.
- 20 л.	1	
<u>Кастрюля алюминиевая:</u>	1	
- 10л.		
<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	
- 16 л.	2	
- 10 л.	1	
- 12 л.	5	
- 8 л.	1	
- 5 л.	4	
<u>Сковорода:</u>	4	

<u>Ковш из нержавеющей стали:</u> - 1л. - 1,2л. <u>Таз из нержавеющей стали:</u> - 10л. - 6л. - 5л. - 4л. - 1,5л. <u>Ложка разливальная:</u> <u>Ложка гарнирная:</u> <u>Нож кухонный:</u>	4 4 17 4 2 6 3 2 2 4 19	
<u>Доска разделочная:</u> <u>Ведро:</u> <u>Ведро – дуршлаг:</u> <u>Дуршлаг:</u> <u>Веселко</u> <u>Лопатка из нержавеющей стали:</u> <u>Скалка:</u> <u>Противни из нержавеющей стали:</u> <u>Гастроемкость 530*325*65:</u> <u>Терка металлическая:</u>	17 1 1 2 9 3 1 12 2 2	

IV. Обеспеченность инвентарем для уборки пищеблока

Металлический шкаф:	1	
Поддон для мытья тары:	1	
Тряпкодержатель для мытья пола:	6	

Ведро:

5

Щетка-савок:

1

Бак для отходов:

1

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 332870841203528814747383963499644345735490146175
Владелец Андреевских Светлана Ивановна
Действителен с 17.10.2024 по 17.10.2025