

**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<br>Всего:<br>из них, имеющих специальное образование      | 4<br><br>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 |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Продуктовый склад</b>                 | - Холодильник бытовой (Бирюса);            | 1             |                             |                                     |
|                                          | -Морозильный ларь (Бирюса, Бирюса);        | 2             |                             |                                     |
|                                          | - Холодильный шкаф (Polair)                | 1             |                             |                                     |
|                                          | - Весы электронные ВЭУ-15-2/5-А (до 15кг); | 1             |                             |                                     |
|                                          | - Овоскоп настольный ОН-10;                | 1             |                             |                                     |
|                                          | - Стеллаж металлический                    | 1             |                             |                                     |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Кондиционер</li> <li>- Подтоварник</li> <li>- Нож</li> <li>- Доска разделочная</li> <li>- Ковш из нерж. стали</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1<br>1<br>2<br>2<br>2                                                                            |  |                                                                                                                                                                                |
| <b>Овощной цех<br/>(первичной обработки овощей)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Картофелеочистительная машина МОК – 150У;</li> <li>-Моечная трехсекционная;</li> <li>- Производственный стол;</li> <li>- Весы электронные ВЭУ – 60с (до 60кг)</li> <li>- Раковина для мытья рук</li> <li>- Рециркулятор воздуха «ECO AIR»</li> <li>- Водонагреватель 50 л.</li> <li>- Диспенсер бумажных полотенец</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1                                                             |  |                                                                                                                                                                                |
| <b>Помещение для хранения овощей</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Холодильник «Бирюса»</li> <li>- Шкаф холодильный КАПРИ</li> <li>- Корзины для овощей</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1<br>1<br>11                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                |
| <b>Мясо – рыбный цех</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ванна для обработки яиц, корзина для яиц</li> <li>- Производственный стол</li> <li>- Электромясорубка МИМ 300;</li> <li>- Холодильник «Атлант»</li> <li>- Моечная двухсекционная ванна;</li> <li>- Весы настольные электронные (до 10 кг);</li> <li>- раковина для мытья рук</li> <li>- емкость для обработки яиц;</li> <li>- Диспенсер бумажных полотенец;</li> <li>- Рециркулятор воздуха «ECO AIR»</li> <li>- ножи</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        | 1<br>2<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>5                                              |  |                                                                                                                                                                                |
| <b>Горячий цех</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Производственный стол (нержавейка):</u></b></li> <li>«тесто»</li> <li>«хлеб»</li> <li>«вареное»</li> <li>«салаты»</li> <li>«рабочий стол»</li> <li>«полуфабрикаты»</li> <li>«овощи вареные»</li> <li>- <b><u>Стол (нерж.)</u></b></li> <li>«под кипяченую воду»</li> <li>«под мясорубку (вар.)»</li> <li>«для раздачи»</li> <li>- Электрическая плита ПЭ-0,48М</li> <li>- Электрическая плита с жарочным шкафом 4-х конфорочная</li> <li>- Пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ2-01 (парогенератор, 10хGN-1/1)</li> <li>- Протирачная машина УКМ 11-02</li> <li>- Кухонный комбайн HKN – FNT-M</li> <li>- Мясорубка М-75</li> <li>- Весы CAS (до 2кг, до 5 кг)</li> </ul> | 9<br>1<br>1<br>3<br>1<br>1<br>1<br>1<br>3<br>1<br>1<br>1<br>1<br>2<br>1<br>1<br>1<br>1<br>1<br>2 |  | Охлаждаемая поверхность – 1 шт.<br>Стерилизатор для ножей – 1 шт.<br>Мукопросеиватель – 1 шт.<br>Профессиональные ножи для разделки сырой продукции (мясо, рыба, кура) – 6 шт. |

|                                |                                                                                         |   |  |  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
|                                | - Весы электронные напольные HD (до 60 кг) CAS                                          | 1 |  |  |
|                                | -Холодильник «Индезит»;                                                                 | 1 |  |  |
|                                | -Холодильник «Бирюса»                                                                   | 1 |  |  |
|                                | - 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 |  |  |
|                                | -Блендер                                                                                | 1 |  |  |
| <b>Моечная кухонной посуды</b> | - 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 |
|----------------------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Кухонная посуда</b>                       |                |                       |
| <b><u>Бак алюминиевый:</u></b>               | 7              | Замена баков          |
| - 40 л.                                      | 5              | алюминиевых           |
| - 30 л.                                      | 1              | на баки из            |
| - 20 л.                                      | 1              | нерж.стали.           |
| <b><u>Кастрюля алюминиевая:</u></b>          | 1              | Замена                |
| - 10л.                                       |                | кастрюль              |
|                                              |                | алюминиевых,          |
|                                              |                | эмалированных         |
|                                              |                | на кастрюли из        |
|                                              |                | нерж.стали.           |
| <b><u>Бак из нержавеющей стали:</u></b>      | 13             |                       |
| - 50 л.                                      | 3              |                       |
| - 40л.                                       | 5              |                       |
| - 35л.                                       | 3              |                       |
| - 30л.                                       | 1              |                       |
| - 25л.                                       | 1              |                       |
| <b><u>Кастрюля из нержавеющей стали:</u></b> | 13             |                       |
| - 16 л.                                      | 2              |                       |
| - 10 л.                                      | 1              |                       |
| - 12 л.                                      | 5              |                       |
| - 8 л.                                       | 1              |                       |
| - 5 л.                                       | 4              |                       |
| <b><u>Сковорода:</u></b>                     | 4              |                       |

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

#### IV. Обеспеченность инвентарем для уборки пищеблока

|                                        |   |  |
|----------------------------------------|---|--|
| <b>Металлический шкаф:</b>             | 1 |  |
| <b>Поддон для мытья тары:</b>          | 1 |  |
| <b>Тряпкодержатель для мытья пола:</b> | 6 |  |

**Ведро:**

5

**Щетка-савок:**

1

**Бак для отходов:**

1



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 364594085773079485149359994365539118177086968182

Владелец Андреевских Светлана Ивановна

Действителен с 13.10.2025 по 13.10.2026