



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 437 «СОЛНЕЧНЫЙ ЛУЧИК»**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА



г. Екатеринбург

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования
- III. Характеристика бытовых помещений

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 437 «Солнечный Лучик»	
2.	Юридический адрес	620103 г. Екатеринбург, ул. Счастливая стр. 10	
	Фактический адрес	620103 г. Екатеринбург, ул. Счастливая стр. 10, Золотистый бульвар, стр. 9	
3.	Ф.И.О. руководителя	Никитина Анна Анатольевна	
4.	Количество воспитанников	810	
5.	Предприятие, организующее питание:		
5.1.	образовательное учреждение		
	только поставка продуктов	-	
	только обеспечение кадрами	-	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	ДА	
5.2.	Поставка продуктов	ежедневно	
6.1	Характеристика пищеблока МАДОУ № 437		
6.1.1.	Штат пищеблока	ДА	
6.1.2.	Пищеблок сдан в аренду	НЕТ	
6.1.3.	Число работающих на пищеблоке всего	7	
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 ДОУ	ДА	
6.1.5.	Привитость персонала пищеблока ДОУ (число сотрудников)	7	
	против дизентерии (число сотрудников)	7	
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них	7	
	число сотрудников привито без скрининга	-	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	7	
6.3.	Организационная форма предприятия	Муниципальное автономное учреждение	
6.3.1.	Общая площадь предприятия, в том числе	176,3	
	Складские помещения		
	Кладовая овощей	7,0	
	Кладовая сухих продуктов	7,8	
	Производственные помещения:		
	Овощной цех (первичной обработки овощей)	7,8	
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	7,7	
	Мясо-рыбный цех	13,6	
	Горячий цех	44,1	
	Холодный цех	14,7	
	Раздаточная	8,9	

Помещение холодильных камер	15,3
Помещение отходы	3,1
Моечная кухонного инвентаря	5,3
Иные помещения:	
Коридор	31,2
Загрузочная	4,1
Тамбур	2,6
Хозяйственная кладовая	3,1

II. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование цехов и помещений	Наименование оборудования	Имеется (шт)	Необходимо заменить	Необходимо купить
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Водонагреватель Edison ER50	1		
	Ванна моечная 2-х секционная	1		
	Картофелечистка Abat МКК-300-01	1		
	Стол производственный	2		
	Раковина для мытья рук сотрудника пищеблока	1		
	Весы напольные	1		
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Водонагреватель Edison ER50	1		
	Ванна моечная ВМЛ	1		
	Стол производственный	2		
	Измельчитель овощей Гамма-5А	1		
Мясо-рыбный цех	Водонагреватель Edison ER50	1		
	Раковина для мытья рук сотрудника пищеблока	1		

	Миксер ROBOT COUPE CMP250COMBI	1		
	Ванна моечная для санитарной обработки яиц	1		
	Стол производственный	4		
	Ванна моечная 1 - секционная	1		
	Мясорубка электрическая промышленная МЭП-300	1		
	Ванна моечная 2-х секционная	1		
	Шкаф холодильный CM105-S Polair	1		
	Раковина для мытья рук сотрудника пищеблока	1		
Горячий цех	Водонагреватель Edisson ER50	2		
	Стол производственный	7		
	Ванна моечная 1 - секционная	1		
	Раковина для мытья рук сотрудника пищеблока	1		
	Стенд под пароконвектомат	2		
	Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т	1		
	Пароконвектомат Abat ПКА10-1/1ПМ2	2		
	Подставка под пароконвектомат	2		
	Зонт приточно- вытяжной	5		
	Плита электрическая Abat ЭП-6ЖШ	2		
	Машина кухонная универсальная УКМ-	1		

	01			
	Шкаф холодильный CM105-S Polair	1		
	Стеллаж-шпилька передвижной	1		
	Мукопросеиватель "Каскад"	1		
	Электрическая сковорода	1		
Холодный цех	Водонагреватель Edisson ER50	1		
	Раковина для мытья рук сотрудника пищеблока	1		
	Шкаф холодильный CM105-S			
	Стол производственный	3		
	Ванна моечная 2-х секционная	1		
	Облучатель настенный Дезар 3	1		
	Весы CAS SW10	1		
	Измельчитель овощей Гамма-5А	1		
	Хлебрезка HURAKAN HKN- PICO12	1		
	Шкаф для хлеба	1		
Помещение холодильных камер	Камера сборно- разборная холодильная	3		
	Стеллаж производственный	4		
Помещение отходы	Зонт вытяжной	1		
	Шкаф холодильный	1		
Моечная кухонного инвентаря	Ванна моечная 2-х секционная	1		

	Зонт вытяжной	1		
	Стеллаж производственный	2		
Кладовая овощей	Шкаф холодильный СМ105-S	2		
	Ларь для овощей	1		
	Стеллаж производственный	1		
Кладовая сухих продуктов	Стол производственный	1		
	Стеллаж производственный	4		
	Весы CAS SW10	1		
	подтоварник	2		

III. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1.	Гардеробная для персонала	13,4	10
2.	Санузел персонала пищеблока	3,2	3

Прошито, пронумеровано и
скреплено 4 семья (семь)
страниц.

Кладовщик МАДЮУ №437
Истомина Ю.Н.

