

**I. Общие сведения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Наименование образовательного учреждения | Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  «Детский сад № 11«Колокольчик» |
| 2. | Адрес | 623637, Свердловская область, п. Троицкий, ул. Комарова 11 |
| 3. | Ф.И.О. руководителя | Плотникова Елена Михайловна |
| 4. | Количество воспитаников | 98 |
| 5. | Предприятие, организующее питание: |  |
| 5.1 | образовательное учреждение |  |
|  | только поставка продуктов |  |
|  | только обеспечение кадрами | да |
|  | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | да |
| 5.2 | комбинат питания |  |
|  | только поставка продуктов |  |
|  | только обеспечение кадрами |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  |
| 5.3 | школьно-базовая столовая |  |
|  | только поставка продуктов |  |
|  | только обеспечение кадрами |  |
|  | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  |
| 5.4 | ИП или ЧП |  |
|  | только поставка продуктов | да |
|  | только обеспечение кадрами |  |
|  | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  |
| 5.5 | Другие |  |
|  | только поставка продуктов |  |
|  | только обеспечение кадрами |  |
|  | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  |
| 6.1 | Характеристика пищеблока дошкольного образовательного учреждения |  |
| 6.1.1 | Штат пищеблока входит в штат ДОУ | Да |
| 6.1.2 | Пищеблок сдан в аренду |  |
| 6.1.3 | Число работающих на пищеблоке всего | 3 |
|  | из них имеющих специальное образование | 3 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.1.4 | Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением | Да |
|  | Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой | Да (100л) |
|  | Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ДОУ |  |
| 6.1.5 | Привитость персонала пищеблока детского учреждения (число сотрудников): |  |
|  | против дизентерии зонне (число сотрудников) |  |
|  | против вируса гепатита А (число сотрудников), из них: |  |
|  | число сотрудников привито без скрининга |  |
|  | обследовано на антитела к вирусу гепатита А | 3 |
|  | число сотрудников серонегативных, из них привито: |  |
|  | однократно |  |
|  | двухкратно |  |
| 6.2 | Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком) | Сидякова Елизавета Владимировна |
| 6.3 | Организационная форма предприятия |  |
| 6.3.1 | Пищеблок с полным технологическим циклом | Да |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6.3.2 | Доготовочная, но работающая на сырье |  |
| 6.3.3 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое) |  |
| 6.3.4 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты) |  |
|  | Общая площадь предприятия (м²), в том числе |  |
|  | а) складские помещения | 6,10 м2 |
|  | б) овощной цех (первичной обработки овощей) | 3 м2 |
|  | в) овощной цех (вторичной обработки овощей) | 3 м2 |
|  | г) холодный цех |  |
|  | д) помещение для обработки яиц |  |
|  | е) мясо-рыбный цех |  |
|  | ж) доготовочный цех |  |
|  | з) мучной цех |  |
|  | и) горячий цех | 8,6м2 |
|  | к) помещение для нарезки хлеба | стол |
|  | л) моечная для мытья столовой посуды |  |
|  | м) моечная кухонной посуды |  |
|  | н) моечная тары |  |

**2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование производственного помещения** | **Перечень оборудования** | **Имеется ( в шт.)** | **Необходимо заменить (в**  **шт.)** | **Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)** |
| **Склады** | Стеллажи | 4 |  |  |
| Подтоварники | 4 |  |  |
| Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) | 3 |  |  |
| в том числе: ШХ-1,4 |  |  |  |
| ШХ-0,7 |  |  |  |
| Низкотемпературные холодильные шкафы (всего) | 2 |  |  |
| в том чимсле: холодильные камеры | 1 |  |  |
| низкотемпературные лари | 1 |  |  |
| Весы | 3 |  |  |
| **Овощной цех (первичной обработки овощей)** | Производственные столы (не менее 2) |  |  |  |
| Картофелеочистительная машина |  |  |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |
| Моечные ванны (не менее двух) | 1 |  |  |
| раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Овощной цех (вторичной обработки овощей)** | Производственные столы (не менее 2) | 2 |  |  |
| Моечная ванна (не менее двух) |  |  |  |
| Универсальный механический привод | 1 |  |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |
| Холодильник |  |  |  |
| Весы | 2 |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Холодный цех** | Производственные столы (не менее 2) | 2 |  |  |
| Среднетемпературные холодильные шкафы |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Универсальный механический привод |  |  |  |
| Овощерезательная машина |  |  |  |
| Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха |  |  |  |
| 2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов | 1 |  |  |
| Весы | 2 |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Мясо-рыбный цех** | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не  менее трех | 2 |  |  |
| Контрольные весы | 2 |  |  |
| Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) |  |  |  |
| Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари) |  |  |  |
| электромясорубка | 1 |  |  |
| колода для разруба мяса |  |  |  |
| Моечные ванны (не менее двух) |  |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Помещение для обработки яиц** | Производственный стол |  |  |  |
| Три моечных ванны (емкости) | 1 |  |  |
| Емкость для обработанного яйца | 1 |  |  |
| раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Мучной цех** | Производственные столы (не менее 2) | 2 |  |  |
| Тестомесильная машина |  |  |  |
| Контрольные весы |  |  |  |
| Пекарский шкаф, | 1 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Стеллажи | 1 |  |  |
| Моечная ванна |  |  |  |
| Раковина для мытья рук. | 1 |  |  |
| Условия для просеивания муки |  |  |  |
| **Доготовочный цех** | Производственные столы (не менее 3) | 4 |  |  |
| Контрольные весы | 2 |  |  |
| Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) |  |  |  |
| Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари) |  |  |  |
| Овощерезка |  |  |  |
| Моечные ванны (не менее трех), |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |
| **Помещение для нарезки хлеба** | Производственный стол | 1 |  |  |
| Хлеборезательная машина, |  |  |  |
| Шкаф для хранения хлеба | 1 |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |
| **Горячий цех** | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) | 1 |  |  |
| Электрическая плита | 4 |  |  |
| Электрическая сковорода |  |  |  |
| Духовой (жарочный) шкаф | 3 |  |  |
| Пекарский шкаф | 1 |  |  |
| Пароконвектомат |  |  |  |
| Электропривод для готовой продукции |  |  |  |
| Протирочная машина | 1 |  |  |
| Электрокотел |  |  |  |
| Весы | 1 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Раковина для мытья рук |  |  |  |
| **Моечная для мытья столовой посуды** | Производственный стол, |  |  |  |
| Посудомоечная машина |  |  |  |
| Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды | 1 |  |  |
| Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов |  |  |  |
| Стеллаж (шкаф) | 2 |  |  |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |  |
| **Моечная кухонной посуды** | Производственный стол |  |  |  |
| Две моечные ванны |  |  |  |
| Стеллаж |  |  |  |
| Раковина для мытья рук |  |  |  |
| **Моечная тары** | Двухсекционная моечная ванна |  |  |  |
| Дополнительно установлены: |  |  |  |
|  | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Обеспеченность | Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук) |
| Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная) |  |  |
| Столовые приборы (из нержавеющей стали) |  |  |
| Кухонная посуда (из нержавеющей стали) | Бачки 10,кастрюли 20, половник 3 | Половник 5,бачки 6 |
| Кухонный инвентарь: |  |  |
| - ножи, | 14 |  |
| - разделочные доски, | 15 |  |
| -поднос столовый |  |  |
| Мерный инвентарь для порционирования блюд |  |  |