

Схема паспортизации пищеблока МБДОУ детского сада № 34 «Радость».

1. Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 34 «Радость» города Ставрополя

2. г. Ставрополь, ул. Дзержинского, 219

3. Ведомственная принадлежность комитет образования

4. Проектная вместимость 121 чел, фактическое количество детей 115 чел.

5. Количество групп 5

6. Количество питающихся – 115 чел.

7. Число работников пищеблока по штату 3 чел., фактически 3 чел., специальности повар – 2 чел., кухонная рабочая – 1 чел.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены цех сырой продукции – 1 умывальник.

9. Общая площадь пищеблока 50,1 м².

10. Водоснабжение централизованное, канализование централизованное.

11. «Горячего водоснабжения централизованное, круглосуточное.

12. Цеховое деление «условное» общая площадь 50,1 м².

13. «Условное» цеховое деление: цех мясо - куры – рыба, цех обработки яиц, цех готовой продукции, моечный цех кухонной посуды, приготовление пищи производится, в цехе готовой продукции отсутствует вероятность «пересечения» путей готовой продукции, цеховое деление обеспечивает проточность движения сырой готовой продукции.

14. Технологическое оборудование:

- цех мясо-рыба-кур:

- машина картофелеочистительная периодического действия – 1 шт.,
- мясорубка - 1 шт.,
- машина протирачно - резательная – 1 шт.,
- стол для мяса – 1 шт.,
- мойка для мяса – 1 шт.,
- стол для рыбы – 1 шт.,
- мойка для рыбы – 1 шт.,
- мойка для кур – 1 шт.,
- стол для кур – 1 шт.,
- стол для овощей – 1 шт.,
- мойка для овощей – 1 шт.,
- полка ПНК – 2 шт.,
- весы 15 кг – 1 шт.,
- весы 6 кг - 1 шт.,
- емкость для переноски яиц – 1 шт.,
- емкость для обработки яиц – 2 шт.

- горячий цех:

- шкаф жарочный - 1 шт.,
- плита электрическая 3-х конфорочная с жарочным шкафом -1 шт.,

- плита электрическая 2-х конфорочная – 1 шт.,
- машина тестомесительная - 1 шт.,
- стол готовой продукции – 1 шт.,
- стол готовой выпечки – 1 шт.,
- холодильник суточных проб – 1 шт.,
- шкаф хлебный – 1 шт.,
- стол хлебный – 1 шт.,
- моечная 2- секционная,
- стеллаж для посуды – 1 шт.,
- полка ПНК – 1 шт.,
- весы 6 кг – 5 шт.,

состояние всего оборудования удовлетворительное.

15. Подсобные помещения – 2 шт., комната для холодильного оборудования – 4,4 м².

16. Холодильное оборудование холодильник «Саратов» - 1 шт., холодильник «Indesit ITD 167W» - 2 шт., расположены в подсобном помещении, приближенном к пищеблоку, используются для молочной продукции – 2 шт., температурный режим - +4 °С, для гастрономии – 1 шт., температурный режим - +3 °С.

17. «Складские помещения общей площадью 86,1 м².

- склад овощехранилище – 76 м²,

- весы 150 кг – 1 шт.,
- стеллаж для хранения овощей (лук, морковь) – 2 шт.,
- ларь для хранения капусты – 1 шт.,
- состояние удовлетворительное,

- склад сухих сыпучих продуктов – 5,7 м²,

- стеллаж для сыпучих продуктов – 1 шт.,
- весы 30 кг – 1 шт.,
- психрометр – 1 шт.
- состояние удовлетворительное.

18. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, групповых - удовлетворительная.

19. В каждой группе буфетная, обеспечена централизованным горячим водоснабжением, электроводонагреватели в буфетных отсутствуют.

Заведующий МБДОУ
д/с № 34 «Радость»



[Handwritten signature]
В.В.Шаршапина

Схема паспортизации пищеблока МБДОУ детского сада № 34 «Радость».

1. Полное наименование учреждения: Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 34 «Радость» города Ставрополя

2. г. Ставрополь, ул. Ломоносова, 33а,

3. Ведомственная принадлежность комитет образования

4. Проектная вместимость 225 чел, фактическое количество детей 308 чел.

5. Количество групп 11

6. Количество питающихся – 308 чел.

7. Число работников пищеблока по штату 6 чел., фактически 5 чел., специальности повар – 3 чел., кухонная рабочая – 2 чел.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены цех сырой продукции – 1 умывальник.

9. Общая площадь пищеблока 39,1 м².

10. Водоснабжение централизованное, канализование централизованное.

11. Горячего водоснабжения централизованное, круглосуточное.

12. Цеховое деление «условное» общая площадь 39,1м².

13. «Условное» цеховое деление: цех мясо - куры – рыба, цех обработки яиц, цех готовой продукции, моечный цех кухонной посуды, приготовление пищи производится, в цехе готовой продукции отсутствует вероятность «пересечения» путей готовой продукции, цеховое деление обеспечивает проточность движения сырой готовой продукции.

14. Технологическое оборудование:

- цех мясо-рыба-кур:

- машина картофелеочистительная периодического действия – 1 шт.,
- мясорубка - 1 шт.,
- машина протирочно - резательная – 1 шт.,
- стол для мяса – 1 шт.,
- мойка для мяса – 1 шт.,
- стол для рыбы – 1 шт.,
- мойка для рыбы – 1 шт.,
- мойка для кур – 1 шт.,
- стол для кур – 1 шт.,
- стол для овощей – 1 шт.,
- мойка для овощей – 1 шт.,
- полка ПНК – 2 шт.,
- весы 5 кг – 2 шт.,

- горячий цех:

- котел пищеварочный электрический – 1 шт.,
- мясорубка - 1 шт.,
- пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный - 1 шт.,
- плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом -1 шт.,
- плита электрическая 4-х конфорочная – 1 шт.,

- сковорода электрическая универсальная кухонная - 1 шт.,
- машина тестомесительная - 1 шт.,
- стеллаж - 2 шт.,
- стол готовой продукции - 2 шт.,
- стол готовой выпечки - 1 шт.,
- холодильник суточных проб - 1 шт.,
- шкаф хлебный - 1 шт.,
- стол хлебный - 1 шт.,
- стол гастрономия - 1 шт.,
- моечная 2- секционная,
- подставка для посуды - 2 шт.,
- полка ПНК - 1 шт.,
- весы 5 кг - 3 шт.,
- весы 150 кг - 1 шт.

- цех обработки яиц:

- мойка - 1 шт.,
- стол для чистых яиц - 1 шт.,
- стеллаж - 1 шт.,

состояние всего оборудования удовлетворительное.

15. Подсобные помещения - 2 шт., комната для персонала - 2,7 м², комната для холодильного оборудования - 6,7 м².

16. Холодильное оборудование шкаф холодильный типа СМ-105 - S - 3 шт., расположены в подсобном помещении, приближенном к пищеблоку, используются для молочной продукции - 2 шт., температурный режим - +4 °С, для гастрономии - 1 шт., температурный режим - +3 °С.

17. Складские помещения общей площадью 29,9 м².

- склад овощехранилище - 19,4 м²,

- весы 150 кг - 1 шт.,
- стеллаж для хранения овощей (лук, морковь) - 2 шт.,
- ларь для хранения капусты - 1 шт.,
- состояние удовлетворительное,

- склад сухих сыпучих продуктов - 10,5 м²,

- стеллаж для сыпучих продуктов - 2 шт.,
- весы 15 кг - 1 шт.,
- весы 60 кг - 1 шт.,
- шкаф холодильный висотемпературный для хранения остатков мяса - 1 шт., психрометр - 1 шт.
- состояние удовлетворительное.

18. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, групповых - удовлетворительная.

19. В каждой группе буфетная, обеспечена централизованным горячим водоснабжением, электроводонагреватели в буфетных отсутствуют.

Заведующий МБДОУ
д/с № 34 «Радость»



В.В.Шаршапина