

Паспорт
пищеблока МБДОУ детского сада №50 города Ставрополя

1. Полное наименование учреждения муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №50 города Ставрополя.
2. Дислокация (адрес) г.Ставрополь, ул.Шпаковская, 84/4, ведомственная принадлежность муниципальная
3. Проектная вместимость 101, фактическое количество детей 186
4. Количество групп 8
5. Количество питающихся 186
6. Число работников пищеблока по штату 5 чел., фактически 5 чел., специальности (шеф-повар -1, повар -2, кух.рабочий -1, кладовщик-1)
7. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников по каждому цеху) горячий цех — 1 шт., холодный цех — 1 шт., овощной цех — 1 шт., яичный цех — 1 шт.
8. Общая площадь пищеблока 60,9 м²
9. Водоснабжение централизованное
10. Канализирование централизованное
11. Наличие горячего водоснабжения централизованное, круглосуточная подача.
12. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению горячий цех -36,6м²,приготовление пищи; мясо-рыбный цех-10м², обработка сырой продукции; овощной цех — 5,8м²,обработка и чистка овощей; яичный цех — 5м²,обработка яиц; разделка д/персонала пищеблока- 2,4м², кладовая — 10,7м², прием и хранение продуктов; состояние помещений соответствует нормам СанПиН.
13. «Условное» цеховое деление (перечислить), указать подробно - в каком основном помещении проводится приготовление пищи, движение готовой и сырой продукции, отсутствие вероятности «пересечения» путей горячий цех,мясо-рыбный цех, овощной цех, яичный цех. Приготовление пищи в горячем цехе, пути «пересечения» готовой и сырой продукции отсутствуют.
14. Количество технологического оборудования (перечислить все оборудование по каждому цеху), достаточность и состояние : Горячий цех полностью укомплектован, состояние оборудования удовлетворительное: весы настольные DL-150 CAS Корея ; весы настольные 5 кг. CAS SW-5 Корея ; весы механические РН-1; котел пищеварочный электрический КПЭМ-1601; пароконвектомат ПКА 10-1/ПМ ; плита эл. 4-х конфор.ЭП-4П без дух., краш. (1050*850*860)-2шт.; сковорода электрическая ЭСК-90-0, 27-40 ; тестомес JS-H-20 JEJU KARMA GLOBAL LTD; фильтр водоумягчитель LT12 CMA Италия; шкаф холодильный POZIS-Свяга 513-3; электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15 200 л/час; электрошкаф жарочно-пекарныйЭПП-02; УКМ-06 . Мясо-рыбный цех полностью укомплектован, состояние оборудования удовлетворительное : бактерицидный облучатель, шкаф холодильный INDESIT NF 16 -3шт.;весы настольные 5 кг. CAS SW-5 Корея -3шт; мясо-

рубка ТМ-32 с купатницей -2шт. Овощной цех полностью укомплектован, состояние оборудования удовлетворительное: шкаф холодильный POZIS-Свияга 513-3; машина протирачно-резательная типа МПР-350М; картофелечистка МОК-300М. Цех для яиц полностью укомплектован, состояние оборудования удовлетворительное: шкаф холодильный POZIS-Свияга 513-3, миксер, бактерицидный облучатель.

15. Подсобные помещения – общее число. Перечислить название, назначение каждого с указанием площади (м²) 2 подсобных помещения: раздевалка д/персонала пищеблока- 2,4м², кладовая для хранения продуктов — 10,7м², психрометр

16. Количество холодильного оборудования (вид, марка, место расположения, назначение каждой единицы, соблюдение температурного режима указать по каждому температуру) 1) шкаф холодильный POZIS-Свияга 513-3, горчий цех, для хранения суточных проб, 4±2°С

2) шкаф холодильный INDESIT NF 16, мясо-рыбный цех, сырые куры, 4±2°С . 3)

шкаф холодильный INDESIT NF 16, мясо-рыбный цех, сырое мясо ,4±2°С. 4)

шкаф холодильный INDESIT NF 16, мясо-рыбный цех, сырая рыба, 4±2°С.

5) шкаф холодильный POZIS-Свияга 513-3,овощной цех, 4±2°С. 6) шкаф

холодильный POZIS-Свияга 513-3, цех для яиц, 4±2°С 7) шкаф холодильный INDESIT NF 16, кладовая, молочная продукция, 4±2°С.

8) шкаф холодильный NORD 214-6, кладовая, сырое мясо , 4±2°С.

17. Наличие складских помещений (описание, оборудование, состояние, назначение) овощехранилище, 28м², сухое, имеются настилы и стеллажи, вентиляция.

18. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой, групповых удовлетворительное.

19. Наличие в каждой группе буфетной, обеспеченность буфетных горячим водоснабжением (централизованное, если имеется – дополнительная установка проточных водонагревателей) есть, централизованное, проточные электронагреватели отсутствуют.

Заведующий
01.09.2020



Л. К. Халайчева

Л. К. Халайчева