

Паспортизация пищеблока МБДОУ д/с № 9

1. Полное наименование учреждения: *муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида № 9 города Ставрополя.*
2. Дислокация (адрес): *город Ставрополь переулок Менделеева, 9,*
ведомственная принадлежность: *муниципальная собственность.*
3. Проектная вместимость - 85 человек, фактическое количество детей - 116 человек.
4. Количество групп - 5.
5. Количество питающихся – 116, посещаемость – 80 человек.
6. Число работников пищеблока по штату - 3 чел., фактически - 2 чел., специальности повар – 2 человека, кухонный рабочий.
7. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены - имеются, число умывальников на пищеблоке - 1 шт. (варочный цех).
8. Общая площадь пищеблока – 32,6 м²
9. Водоснабжение (тип) – централизованное; канализование (тип) – централизованное.
10. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.) - централизованное, круглосуточно. Имеется электроводонагреватель.
11. Цеховое деление:

Наименование цеха	Площадь (м ²)	Состояние цеха	Использование помещений
Мясорыбный цех	7,8	удовлетворительное	Мясорыбный цех
Овощной цех	5,2	удовлетворительное	Первичная обработка овощей, обработка яиц.
Цех готовой продукции	19,6	удовлетворительное	Цех вторичной обработки овощей. Горячий цех, моечная кухонной посуды

12. «Условное» цеховое деление (перечислить), указать подробно - в каком основном помещении проводится приготовление пищи, движение готовой и сырой продукции, отсутствие вероятности «пересечения» путей:

- мясорыбный цех: обработка сырого мяса, птицы, рыбы, после чего продукты поступают в горячий цех;
- овощной цех: (первичной обработки овощей) обработка сырых овощей, после чего овощи поступают в горячий цех;
- обработка яиц перед приготовлением блюд из яиц в горячем цехе;
- цех готовой продукции: цех вторичной обработки овощей, горячий цех, моечная кухонной посуды.

13. На пищеблоке имеется следующее оборудование:

- мясорыбный цех

Наименование оборудования	Количество (шт.)	Состояние оборудования
мясорубка МИМ-300М	1	удовлетворительное
стол производственный	4	удовлетворительное
ванна моечная двухсекционная	1	удовлетворительное
ванна моечная односекционная	1	удовлетворительное
весы электронные настольные CAS SW-05	3	удовлетворительное
бактерицидный облучатель	1	удовлетворительное

- овощной цех :

Наименование оборудования	Количество (шт.)	Состояние оборудования
машины картофелеочистительные периодического действия МОК – 150М	1	удовлетворительное
машины протирачно-резательные типа МПР – 350М	1	удовлетворительное

стол производственный	2	удовлетворительное
ванна моечная двухсекционная	1	удовлетворительное
ванна моечная односекционная	1	удовлетворительное
бактерицидный облучатель	1	удовлетворительное

- цех готовой продукции:

Наименование оборудования	Количество (шт.)	Состояние оборудования
пароварочно-конвективные аппараты электрические кухонные типа ПКА 6-1/1ПМ	1	удовлетворительное
котел пищеварочный электрический типа КПЭМ-60	1	удовлетворительное
плита кухонная, электрическая ПЭ-0,24М (с жарочным шкафом)	1	удовлетворительное
плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ	1	удовлетворительное
стол производственный	8	удовлетворительное
ванна моечная двухсекционная	1	удовлетворительное
весы электронные настольные CAS SW-05	1	удовлетворительное
весы электронные напольные типа DL CAS AL-150N	1	удовлетворительное
шкаф для хлеба	1	удовлетворительное

14. Подсобные помещения – нет.

15. Имеется холодильное оборудование:

Наименование	Марка	Расположение	Назначение (достаточность)	Температурный режим
шкаф холодильный	CM 105-S	цех сырой продукции	Овощи	Соблюдается $t +4-6^0$
холодильник	«Саратов» 263	цех сырой продукции	Молочные продукты	Соблюдается $t +4-6^0$
холодильник	«Саратов» 264	цех сырой продукции	Мясо	Соблюдается $t +4-6^0$
холодильник	«Саратов» 264	цех сырой продукции	Рыба	Соблюдается $t +4-6^0$
холодильник	SAMSUNG SRG – 058	цех сырой продукции	Суточные пробы	Соблюдается $t +4-6^0$

Температурный режим соблюдается во всех холодильниках.

16. Наличие складских помещений (описание, оборудование, состояние, назначение):

- помещение для овощей (8м²): весы напольные.

- помещение для сыпучих продуктов (21,1 м²): стеллажи для сыпучих продуктов, холодильник для хранения яиц, холодильник для хранения масла, холодильник для хранения бакалеи, шкаф холодильный CM 105-S для хранения овощей, весы электронные напольные DL CAS AL-150N, весы электронные настольные CAS SW-05, психрометр.

17. Общая оценка материально-технической базы пищеблока - удовлетворительное.

18. Наличие в каждой группе – установлены двухсекционные мойки, обеспеченные централизованным горячим водоснабжением. Имеется – дополнительная установка проточного водонагревателя для пищеблока, в буфетных группах электроводонагреватели отсутствуют.

Заведующий МБДОУ д/с № 9
08.08.2016



Т.В.Плотникова