

Согласовано :

Нач. отдела надзора по гигиене
детей и подростков Управления
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю

 М.И. Сорокина
« » 2018г.



Бережная О.Н.
2018г.

Схема паспортизации пищеблока МБДОУ д/с № 39 города Ставрополя

1. Полное наименование учреждения:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 39» города Ставрополя.

2. Дислокация (адрес): **355029, Российская Федерация, Ставропольский край, г. Ставрополь ул. Ленина 397/8, ведомственная принадлежность: Муниципальная собственность**

3. Проектная вместимость - **231**, фактическое количество детей - **375**

4. Количество групп: **12**.

5. Количество питающихся: **375**

6. Число работников пищеблока по штату:

6 ставок, фактически: 5 чел., специальности (перечислить): шеф-повар-1, повар-2, кух.рабочий-1, кладовщик-1.

7. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников по каждому цеху): **1 шт. (в горячем цеху)**

8. Общая площадь пищеблока **56 м²**.

9. Водоснабжение (тип): **центральное**, канализование (тип): **центральное**.

10. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.):

централизованное, круглосуточное.

11. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:

Горячий цех--33,2 кв.м., цех по обработке овощей, мяса и рыбы-7,7 кв.м., тамбур для получения готовой продукции-3,0 кв.м., подсобное помещение-12,3 кв.м., состояние всех помещений удовлетворительное, используются по назначению.

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

приготовление пищи производится в цехе приготовления пищи. Готовая продукция находится в этом цехе. Сырая продукция не пересекается с готовой продукцией, так как цех сырой продукции отделен и имеет отдельный выход.

13. Количество технологического оборудования (перечислить все оборудование по каждому цеху), достаточность и состояние.

Цех приготовления пищи: плита электрическая ПЭМ-4-010 – 1шт., жарочный шкаф – 2 шт., мясорубка для вареного мяса «ММ-12» – 1 шт., газовая плита 4-х конфорн. – 2 шт., сковорода электрическая СЭП-0,45 – 1 шт., те-

плита 4-х конфорн. – 2 шт., сковорода электрическая СЭП-0,45 – 1 шт., тостомес LSH-20 – 1 шт., стол готовой продукции – 3 шт., стол для хлеба – 1 шт., стол для овощей вареных – 1 шт., стол для вареного мяса – 1 шт., стол для теста – 1 шт., весы электронные – 1 шт., весы циферблатные – 1 шт.

Мясной цех: мясорубка ТМ-32 с купатницей – 1 шт., мясорубка «МГ-12» – 1 шт., стол для обработки мяса, кур и рыбы – 1 шт., облучатель-рециркулятор медицинский «Armed» СН211-115.

Овощной цех: картофелечистка МОК-300А – 1 шт., измельчитель овощей «Гамма-5А» – 1 шт., стол для обработки овощей – 1 шт., стол для яиц – 1 шт.

14. Подсобные помещения – общее число. Перечислить название, назначение каждого с указанием площади (м²):

подсобное помещение – 1, кладовая 12,3 кв.м. для хранения продуктов и посуды. Гигрометр

15. Количество холодильного оборудования (вид, марка, место расположения, назначение каждой единицы, соблюдение температурного режима указать по каждому температуру).

Холодильное оборудование в количестве 6 шт.

В подсобном помещении – 4 шт.: холодильный шкаф «ЩХ-08» для хранения овощей t + 5С, шкаф холодильный «ЩХ-0,5» – 2 шт. (для молочных продуктов – 1 шт. t + 4С, для мяса, рыбы и кур – 1 шт. t + 2С), холодильник «Стинол» – 1 шт. для яиц t + 4С.

В цехе готовой продукции – 2 шт.: холодильник «Стинол» – 1 шт. для суточных продуктов t + 4С, холодильник «Полис-Свияга 5133» – 1 шт. для суточных проб t + 2С.

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

Складские помещения находятся в отдельно стоящем здании на территории МБДОУ, капитальные кирпичные. Складских помещений – 2 шт.: для хранения сыпучих продуктов 9 кв.м. имеется гигрометр психометрический ВИТ, для хранения овощей 11,5 кв.м., состояние удовлетворительное, оборудовано стеллажами и поддонами для хранения круп и овощей.

17. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой, групповых комнат: **удовлетворительная**

материально-техническая база оснащена, находится в рабочем состоянии.

18. Наличие в каждой группе буфетной, обеспеченность буфетных горячим водоснабжением (централизованное, если имеется – дополнительная установка проточных водонагревателей):

в каждой групповой комнате имеется моечная, обеспеченная горячим централизованным водоснабжением, электро-водонагреватели отсутствуют.