

## Схема

паспортизации пищеблока муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 39» города Ставрополя.

1. Полное наименование учреждения:  
**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 39» города Ставрополя.**
2. Дислокация (адрес):  
**г. Ставрополь ул. Ленина 397/8, ведомственная принадлежность: Комитет образования администрации города Ставрополя.**
3. Проектная вместимость - **206**, фактическое количество детей - **325**.
4. Количество групп: **12**.
5. Количество питающихся: **216 (на 01.10.2015г.)**
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 м<sup>2</sup>**.
9. Водоснабжение (тип): **центральное**, канализование (тип): **центральное**.
10. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.):  
**центральное, круглосуточное.**
11. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:  
**цех приготовления пищи-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 – 1 шт., мясорубка для вареного мяса «ММ-12» – 1 шт., газовая плита 4-х конфорн. – 2 шт., сковорода электрическая СЭП-0,45 – 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.**

*М.О.П.*  
22.10.15

14. Подсобные помещения – общее число. Перечислить название, назначение каждого с указанием площади (м<sup>2</sup>):

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

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 – 1шт. t + 4С, для мяса, рыбы и кур – 1 шт. t + 2С), холодильник «Стинол» - 1 шт. для яиц t + 5С.**

**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:

**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.**

Заведующий  
МБДОУ д/с № 39  
г. Ставрополя



А.Т. Пащенко

*Handwritten signature and date:*  
22.10.15