

Схема паспортизации пищеблока МБДОУ д/с № 45
на 2022 – 2023 учебный год

1. **Полное наименование учреждения:** Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 45 комбинированного вида
2. **Дислокация (адрес):** г. Ставрополь, ул. Мира 278 б,
ведомственная принадлежность : Комитет образования
3. **Проектная вместимость:** 165,
фактическое количество детей: 219, посещаемость - 173
4. **Количество групп:** 11
5. **Количество питающихся:** 219
6. **Число работников пищеблока по штату:** 5 чел., фактически 5 чел., специальности (перечислить):
 - Шеф-повар(1)
 - повар(2)
 - кух. рабочая(1)
 - кладовщик (1)
7. **Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников по каждому цеху) :** 1- душевая; 1- умывальник горячий цех; 1-цех по обработке яйца; 1- цех по обработке овощей; 1- цех по обработке мяса, рыбы; 1- загрузочная; 1- комната гигиены и 1- коридор.
8. **Общая площадь пищеблока:** 109 м²
9. **Водоснабжение (тип):** централизованное
канализование (тип): централизованное
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:**
 - цех по обработке мяса и рыбы 9.5 кв.м;
 - цех по обработке овощей 8.8 кв.м,
 - цех по обработке яйца 5.2 кв.м.
 - горячий цех 30.3 кв.м.

12. «условное» цеховое деление (перечислить), указать подробно - в каком основном помещении проводится приготовление пищи, движение готовой и сырой продукции, отсутствие вероятности «пересечения» путей: продукция из гастрономического склада, из овощного склада, цеха по обработке яиц, цеха по обработке мяса и рыбы поступает в цех горячей продукции, из готового цеха в раздаточную для выдачи, пересечения сырой и готовой продукции нет.

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

1. склад гастрономических и сыпучих продуктов: Стеллаж-2 шт., подтоварник - 2шт., полка кухонная-1 шт, весы электронные -1 шт.

2. горячий цех: столы - 9шт, хлеборезка-1шт, пароконвектомат-1 шт, зонты вентиляционные - 4 шт, комплект гастроемкости-1 шт., весы электронные - 3 шт., подставка для кухонного инвентаря - 4 шт., электроплиты 2 шт., электросковорода -1 шт., котел пищеварочный электрический -1 шт., полки - 3 шт., универсальная кухонная машина -1 шт., тестомес -1 шт., шкаф жарочный -1 шт.

3. цех по обработке яйца: стол - 2 шт., ванна моечная 2х секц., овоскоп, облучатель бактерицидный.

4. цех по обработке овощей: стол -2 шт., полка -3 шт., ванна моечная-2х секц., машина протирочно-резательная, весы настольные электронные, тележка для гастроемкости, машина картофелеочистительная, облучатель бактерицидный.

5. цех по обработке мяса и рыбы: столы- 3 шт., полки - 4 шт., весы настольные электронные - 3 шт. ванна моечная 2х секц., мясорубки - 3 шт., ванна моечная 1но секц., облучатель бактерицидный.

6. загрузочная: подтоварник, весы напольные, стеллаж, ванна моечная 1но секц.

7. цех мойки кухонного инвентаря: электроводонагреватель, ванна моечная 2х секц., полки- 2 шт., стелах кухонный - 2 шт., тележка для сбора посуды.

На данное время данного технологического оборудования достаточно, состояние рабочее.

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

- склад гастрономических и сыпучих продуктов 7.3 кв.м,
- туалетная комната, душевая, раздевалка 10.7 кв.м,
- загрузочная 7.2 кв.м,
- мойка кухонного инвентаря 8 кв.м.,
- коридор 22 кв.м.

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

№ п/п	Наименование и марка	Место расположения	назначение	Темпер. режим
1	Холодильник Pozis-свяго-513-5	Горячий цех	Для проб	+4,6градусов С
2	Шкаф холодильный ШХс-05	Склад гастроном.и сып. прод.	мясо,	+2 градусов С
3	Шкаф холодильный PozisRK-139	Склад гастроном.и сып. прод.	рыба	+2 градусов С
4	Шкаф холодильный ШХс-05	Склад гастроном.и сып. прод.	молоко	+4,6градусов С
5	Шкаф среднетемперат.ДМ 105-S	Цех обработки яйца	яйцо	+4,6градусов С
6	Шкаф среднетемперат.ДМ 105-S	Цех обработки овощей	овощи	+4,6градусов С
7	Шкаф среднетемперат.ДМ 105-S	Цех обработки овощей	овощи	+4,6градусов С
8	Шкаф среднетемперат.ДМ 105-S	Цех обработки овощей	фрукты	+4,6градусов С
9	Шкаф холодильный ШХс-05	Цех по обработке мяса и рыбы	мясо	+2 градусов С
10	Шкаф холодильный ШХс-05	Цех по обработке мяса и рыбы	рыба	+2 градусов С
11	Шкаф холодильный ШХс-05	Цех по обработке мяса и рыбы	молоко	+4,6градусов С

16. Наличие складских помещений (описание, оборудование, состояние, назначение):
склад гастрономических и сыпучих продуктов.

17. Общая оценка материально-технической базы пищеблока, столовой, групповых: хорошая.

18. Наличие в каждой группе буфетной, обеспеченность буфетных горячим водоснабжением (централизованное, если имеется – дополнительная установка проточных водонагревателей): группы буфетными обеспечены, горячее водоснабжение централизованное, электроводонагреватели отсутствуют.

Заведующий МБДОУ д/с № 45

Н. В. Муслимова