

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 69 «Уникум» г.Ставрополя**

Паспорт пищеблока

МБДОУ д/с № 69 "Уникум",

г. Ставрополь, пер. Шевелева, 18а

1. Полное наименование учреждения **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 69 "Уникум" города Ставрополя.**

2. Дислокация (адрес) **355031 г. Ставрополь, пер. Шевелева, 18"а,"**

ведомственная принадлежность **муниципальное учреждение.**

3. Проектная вместимость **166 детей**, фактическое количество детей **267**

4. Количество групп **7**

5. Количество питающихся **-267**

6. Число работников пищеблока по штату **3** человека, фактически **3** человека, специальности **повар 5 разряда – 1 человека, повар 4 разряда-1 человек кух.рабочая – 1 человек.**

7. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников по каждому цеху):

- варочный цех – 1 умывальник;

- мясной цех – 1 умывальник;

- овощной цех — 1 умывальник;

- туалет — 1 умывальник.

8. Общая площадь пищеблока **104,9 м²**

9. Водоснабжение (тип) **централизованное.**

Канализация **центральная, через КНС**

10. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.)
тип системы теплообменник, режим подачи - круглосуточно

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

- овощной цех - 11,0 м²;

- мясо - рыбный цех - 10,8 м²;

- горячий цех - 28,5 м²;

- склад — 10,4 м²;

- цех по переработке яйца — 5 м²;

- мойка кухонного инвентаря — 5 м²;

- овощной склад — 2,9 м²;

12. "Условное" цеховое деление (перечислить), указать подробно - в каком основном помещении проводится приготовление пищи, движение готовой и сырой продукции, отсутствие вероятности "пересечения" путей *пицца готовится в горячем цехе. Вероятность "пересечения" путей отсутствует*

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

- горячий цех: *пароконвектомат - 1 шт., электроплиты - 2 шт., УКМ - 1 шт., холодильник - 1 шт., тестомес — 1 шт., сковорода электрическая — 1 шт., котел пищеварочный — 1 шт., - состояние удовлетворительное;*

- мясо — рыбный цех: *мясорубка – 3 шт., шкаф холодильный низкотемпературный – 1 шт., шкаф холодильный среднетемпературный – 2 шт. - состояние удовлетворительное;*

- овощной цех: *шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт., машина протирачнорезательная – 1 шт., картофелечистка — 1 шт. - состояние удовлетворительное;*

- цех по переработке яйца - *шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт., миксер — 1 шт. - состояние удовлетворительное.*

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

5 подсобных помещений:

- *коридоры - 11,3 м²;*

- *подсобное помещение — 16,6 м².*

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

- *шкаф холодильный низкотемпературный СВ 105S(мясо - рыбный цех, хранение рыбы, -2⁰С);*

- *шкаф холодильный ШХ – 0,5 (мясо - рыбный, хранение мяса, +3⁰С);*

- *шкаф холодильный ШХ – 0,5 (мясо - рыбный, хранение кур, +3⁰С);*

- шкаф холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5 (овощной цех, хранение молочных продуктов, +3⁰С);
- холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5 (овощной цех, хранение овощей, +3⁰С);
- холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5 (овощной склад, хранение овощей, +3⁰С);
- холодильник Свияга — (горячий цех, хранение проб, +3⁰С);
- холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5 (склад, +3⁰С);
- шкаф холодильный POZIS – (склад, -2⁰С, +3⁰С).

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

Имеется:

склад для хранения продуктов:

- стеллаж, подтоварник для складирования продуктов;
- весы, для взвешивания;
- холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5;
- шкаф холодильный POZIS;
- гигрометр психрометрический;

Состояние оборудования - удовлетворительное.

овощной склад:

- холодильный среднетемпературный ШХ – 0,5;
- стеллаж, подтоварник для складирования овощей;
- весы, для взвешивания;

Состояние оборудования - удовлетворительное.

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

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

- количество групп, 7;

- наличие буфетных, 7;

- во всех буфетных имеется централизованное горячее водоснабжение.

Возможно внесение дополнений в предполагаемую СХЕМУ:

Заведующий МБДОУ

д/с №69 "Уникум"

г.Ставрополь

М.П

Криволапова Л.В.