

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 8 с. БЕЛОГОСТИЦЫ»**

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МДОУ «Детский сад № 8 с. Белогостицы»

1. **Полное наименование учреждения:** Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 с. Белогостицы».
2. **Дислокация (адрес):** 152110, Ярославская область, Ростовский район, с. Белогостицы».
3. **Ведомственная принадлежность:** муниципальное учреждение.
4. **Проектная вместимость:** 65 воспитанников.
5. **Фактическое количество воспитанников:** 45 воспитанников.
6. **Количество возрастных групп:** 3.
7. **Количество питающихся воспитанников:** 45.
8. **Наличие столовой:** нет.
9. **Наличие буфетной:** - 3.
10. **Число работников пищеблока по штату:** 2 человек, **фактически:** 2 человека, **специальности:** повар 1, 5ый разряд, кухонный рабочий 1.
11. **Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены:** число умывальников на пищеблоке – 2 шт; число умывальников в каждой возрастной группе – 9 шт.
 - ясельная группа (1)– 3 шт.;
 - средняя группа (1) – 3 шт.;
 - старшая группа – (1) - 3 шт.;
12. **Общая площадь пищеблока:** 30,3 кв м.
13. **Водоснабжение:** централизованное.
14. **Канализация:** центральная.
15. **Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.):** водонагреватели круглый год.
16. **Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:**
 - помещение для сыпучих продуктов – 7,0 кв. м; состояние удовлетворительное;
 - зона для сырой продукции – состояние удовлетворительное
 - помещение для сырых овощей – 40,6 кв.м; состояние удовлетворительное;
 - мойки для помыва посуды – состояние удовлетворительное;
 - зона горячей продукции – состояние удовлетворительное.
17. **«Условное» цеховое деление (перечислить):**
 - зона сырой продукции находится на кухне, приготовление пищи происходит в цехе горячей продукции на столах с соответствующей маркировкой; нет вероятности «пересечения» путей готовой и сырой продукции, разделено перегородкой.
18. **Количество технологического оборудования (перечислить), достаточность и состояние:**
 - электрическая плита с жарочным шкафом – 1 шт., рабочие полностью;
 - весы для сырой продукции – 1 шт., состояние хорошее;
 - весы для готовой продукции – 1 шт., состояние хорошее;
 - весы для выдачи продукции – 1 шт., состояние хорошее;

- электрическая мясорубка для сырой продукции – 1 шт., состояние хорошее;
- электрическая мясорубка для вареной продукции – 1 шт., состояние хорошее;
- механическая мясорубка для сырой продукции – 1 шт., состояние хорошее;
- протирочная машина для вареной продукции – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- комбайн для резки сырых овощей;
- блендер – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- кипяtilьник КНЭ-50-01 – 1 шт., состояние удовлетворительное, рабочее;
- водонагреватель проточный – 1 шт., состояние хорошее;
- шкаф для хлеба – 1 шт., состояние хорошее;
- мойка для овощей – 1 шт., состояние хорошее;
- мойка для рыбы, мяса – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- вентиляционная система – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- столы производственные – 9 шт., для сырой, вареной, готовой продукции, состояние удовлетворительное;
- стеллаж производственный – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- мойка для кухонного инвентаря 2-х секционная – 1 шт., состояние удовлетворительное;
- мойка для рук – 1 шт., состояние удовлетворительное.

19. Подсобные помещения – нет.

20. Количество холодильного оборудования:

- холодильник «Стинол» с холодильной камерой для хранения суточных проб и для хранения суточного запаса продуктов – 1 шт., температура в камере - 20 С, в салоне +6 С; место расположения – в помещении пищеблока, температурный режим соблюдается;
- холодильник PWDESIT с морозильной камерой для хранения мяса и молочной продукции – 1 шт.; температура в морозильной камере – 18С, температура в салоне +6С; место расположения – в помещении для сыпучих продуктов, температурный режим соблюдается;
- холодильная камера «РОгКСвияга 106-2» для хранения мяса, рыбы; температура в камере – 18С; место расположения – в помещении для сыпучей продукции, температурный режим соблюдается.

- 21. Складское помещение – имеется:

- помещение для сырой продукции, сыпучих продуктов – 7,0 кв.м;
- оборудование – весы, холодильник (1 шт.), морозильная камера (1 шт).

22. Общая оценка материально – технической базы:

- пищеблока – хорошее;
- групповых – хорошее.