



УТВЕРЖДАЮ
приказ № 41 от 05.11.2019 г
заведующий МДОУ «Детский сад
№ 37 д. Судино»

С.Н. Пашутина

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МДОУ «Детский сад № 37 д. Судино»

2019 год

1. Полное наименование учреждения: **Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 37 д. Судино».**
2. Дислокация (адрес): **152121, Ярославская область, Ростовский район, д. Судино, дом – 25.**
3. Ведомственная принадлежность: **муниципальное учреждение.**
4. Проектная вместимость: **60 воспитанников.**
5. Фактическое количество воспитанников: **48 воспитанников.**
6. Количество возрастных групп: **3 группы.**
7. Количество питающихся воспитанников: **48 воспитанников.**
8. Наличие столовой: **нет.**
9. Число работников пищеблока по штату: **2 человека, фактически: 2 человека, специальности: повар 1 (3 разряд), кухонный рабочий 1.**
10. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: число умывальников на пищеблоке – **1 шт.**; общее число умывальников в каждой возрастной группе – **9 шт.**,
из них:
 - ясельная группа – **3 шт.**;
 - средняя группа – **3 шт.**;
 - старшая подготовительная группа – **3 шт.**;
11. Общая площадь пищеблока: **23 кв м.**
12. Водоснабжение: **централизованное.**
13. Канализация: **центральная.**
14. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.): **водонагреватели.**
15. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:
 - помещение для хлебных продуктов – **1 кв. м; состояние удовлетворительное;**
 - помещение для сырой продукции – **10 кв.м; состояние удовлетворительное;**
 - помещение для мойки посуды – **2 кв.м; состояние удовлетворительное;**
 - цех горячей продукции – **10 кв.м.; состояние удовлетворительное.**
16. «Условное» цеховое деление (перечислить):
 - **цех 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.**
17. Количество технологического оборудования (перечислить), достаточность и состояние:
 - электрические плиты – **1 шт., рабочее состояние;**
 - 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;**

- электрический миксер - 1 шт., состояние **хорошее;**

18. Подсобные помещения – **нет.**

19. Количество холодильного оборудования:

- холодильник «Атлант» 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 для мойки посуды, температурный режим соблюдается;**

20. Складское помещение – **имеется:**

- помещение для сырой продукции – **2,5 кв.м;**

- помещение для сыпучих продуктов – **6,8 кв. м;**

- оборудование – **весы, холодильник (1 шт.), морозильная камера (2 шт).**

21. Общая оценка материально – технической базы:

- пищеблока – **удовлетворительное;**

- групповых – **хорошее.**