

ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА МБДОУ «Детский сад № 9»

Персонал пищеблока:

- шеф-повар – 1 чел
- повар – 2 чел.
- кладовщик – 1 чел.
- кухонный рабочий – 2 чел.

Техническая характеристика пищеблока:

Пищеблок детского сада расположен на первом этаже двухэтажного здания, изолирован от других помещений. Имеется:

- водоснабжение (холодная вода/горячая вода) – централизованное
- канализация – центральные сети
- отопление – центральное
- вентиляция – приточно-вытяжная
- освещение – городские сети

- площадь помещения (общая) - 75 кв.м.
- пол и стены – кафельная плитка
- окна – 4 шт.
- освещение – люминесцентные лампы.

Пищеблок обеспечен необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и имеют маркировку.

Планировочное решение помещений пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

В учреждении имеется следующий набор помещений пищеблока, оснащенных необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Наименование помещения	Оборудование
Помещение с холодильным оборудованием + хранение овощей	2 среднетемпературных шкафа (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), 1 низкотемпературный холодильный шкаф, 1 холодильник «яйцо, мясо сырых кур». , подтоварники
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи, подтоварники, шкаф для хранения хлеба, весы напольные 1 шт.
Холодный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы)-2 шт., отдельный стол для разделки птицы, электро-мясорубка – 1 шт, картофелеочистительная и овощерезательная машины, 2 моечные ванны (одна из которых предназначена для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) , рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, контрольные весы, напольные весы, стеллаж для сушки посуды, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы для готовой продукции – 3 шт., электрические плиты с духовым шкафом – 2 шт., электрическая сковорода, пароконвектомат, универсальная машина для готовой

	продукции, электромясорубка, электрокотел, электрокипятильник проливной, холодильник для масла, холодильник для пищевых проб, контрольные весы, моечные ванны -2 шт., стеллаж для сушки посуды раковина для мытья рук
Раздевалка	
Помещение для хранения инвентаря	