

Утверждаю:

Заведующая ГБДОУ «Детский сад №4
с.п.Троицкое «Изумрудный город»

Хаматханова С.А.



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
Детский сад №4 с.п. Троицкое «Изумрудный город»**

Ответственный за пищеблок:

Пугоева Басират Тухановна

С.п.Троицкое

01.09.2023г.

ПАСПОРТ

пищеблока

государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
Детский сад №4 с.п. Троицкое «Изумрудный город»

Адрес ГБДОУ	Республика Ингушетия Сунженский район с.п.Троицкое, ул. Медународная,133
Телефон	8 928 699 93 63
Расчетная вместимость	190 детей
Фактически детей	190 детей

Меню, принцип составления:

Цикличное

**Персонал пищеблока - штат, квалификация, стаж работы, обеспеченность
поварами, кухонными рабочими**

- укомплектован полностью (5 человек)
- шеф-повар- Пугоева Басират Тухановна

1.В дошкольном образовательном учреждении имеется :

Пищеблок, работающий на сырье

2. Инженерное обеспечение пищеблока:

1.Водоснабжение
Централизованное
2.Горячее водоснабжение
От котельной ДОУ
3. Отопление
От котельной ДОУ
4.Тип канализации
Яма выгребная
5. Вентиляция
Механическая

3. Для перевозки продуктов питания используется:

№ п/п	Транспорт	
1	Специализированный транспорт организации-поставщика пищевых продуктов	ДА
2	Специализированный транспорт, обслуживающий ДОУ	НЕТ

Условия транспортировки продуктов:

Продукты доставляются специализированной машиной поставщика в сопровождении экспедитора в соответствии заявки.

Принимает - зав.складом. при наличии накладной, сертификатов.

ДОУ специализированного транспорта не имеет.

Все оборудование в исправном состоянии

Помещения	Наименование оборудования	Количество
Раздаточная зона	Стол раздаточный	1
	Стеллаж	2
Горячий цех	Плита электрическая 4-х конф. с жарочным духовым шкафом	2
	Зонт вентиляционный	1
	Стол производственный для обработки вареного мяса, курицы	1
	Стол производственный для обработки вареных овощей	1
	Стол для гастрономии, салатов	1
	Сковорода электрическая	1
	Подставки под кухонный инвентарь (противни)	1
	Раковина для мытья рук	1
	Весы	1

	Шкаф жарочный	2
	Стол кондитерский	1
Холодный цех	Стол производственный для разделки мяса, курицы	1
	Стол производственный для рыбы	1
	Мясорубка электрическая для сырой продукции	1
	Раковина	1
	Моечная ванна	1
	Стеллаж для посуды	1
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Машина для очистки корнеплодов	1
	Стол производственный	2
	Раковина для мытья рук	1
	Моечная ванна	2
Зона для обработки яиц	Стол для обработки яиц	1
	Емкость для обработки яиц	1
Склад для хранения скоропортящихся продуктов	Стеллаж	3
	Холодильная камера	1
	Подтоварник	2

Помещения пищеблока:

- загрузочная 9,9
- кладовая 5,3
- кладовая овощей 7,9
- овощной цех 8,3
- помещение первичной обработки овощей 8,1
- кладовая сухих продуктов 8,3
- моечная кухонной посуды 8,0
- горячий цех 47,4
- холодный цех 12,0

Бытовые помещения для персонала:

- комната для персонала 11,6 кв.м.
- сан.узел для персонала 2,6 кв.м.
- душевая для персонала 1,8

Холодильное и технологическое оборудование:

- электроплита пшмтех-4 – 2 шт.
- жарочный шкаф - 2 шт.
- камера холодильная сборно-разборная – 1 шт.
- камера холодильная «Polaris» –3 шт.
- камера холодильная Dexp-4 шт.
- электромясорубка «Торгмаш»– 1шт.
- овощерезка-3шт.

В пищеблоке имеется достаточное количество инвентаря для приготовления пищи:

- кастрюли различной емкости
- половники
- тазы для сыпучих
- ножи
- разделочные доски.

Весь инвентарь и оборудование промаркированы, имеет инвентарный номер в рабочем состоянии.

Бытовые условия для работников пищеблока:

Обеспечены спецодеждой, приборами для приема пищи, прихватками, полотенцами, смывающими средствами. Установлены раковины для мытья рук, имеется хозяйственный шкаф для хранения хозяйственного инвентаря. Выделено место для переодевания, санузел для персонала. Работники имеют возможность принимать душ. Рабочий по стирке белья обеспечивает замену грязной одежды.

Дополнительная информация о пищеблоке:

1. Инструкции по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.
2. Инструкции в соответствии с СанПиН и функции пищеблока.
3. Графики проветривания и обработки помещений.
4. Десятидневное меню
5. Меню – раскладка(ежедневно)
6. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
7. Технологические карты.
8. Оформлен стенд по питанию рядом с пищеблоком.
9. Место для контрольного блюда.

Паспорт пищеблока составлен:

Заведующая



Хаматханова С.А.