

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения

«Центр развития ребенка - детский сад № 15

«Юсишка» города Ставрополя

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

«ЦЕНТРА РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКОГО САДА № 15 «ЮСИШКА»

ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ

№ П/П	ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ	СВЕДЕНИЯ
1.	Полное наименование учреждения	Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение «Центр развития ребенка – детский сад № 15 «Юсишка» города Ставрополя (МБДОУ ЦРР д/с № 15)
2.	Юридический адрес	355000, г.Ставрополь, ул. Тухачевского 26/8
3.	Ведомственная принадлежность	Муниципальное учреждение
4.	Ф.И.О. руководителя	Елена Владимировна Тарасова
5.	Проектная вместимость	250 чел.
6.	Фактическое количество детей	446 чел. 270 чел. - посещаемость
7.	Количество групп	13
8.	Количество питающихся	446 чел.
9.	Число работников по штату	7 чел.
10.	Фактически	7 чел.: (шеф повар -1 чел., повар – 3 чел., кухонный рабочий – 2 чел., кладовщик – 1 чел.)
11.	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (число умывальников по каждому цеху)	Всего 17 шт. Горячий цех – 2 шт. Цех тесто - 2 шт. Мясо, рыбный цех – 3 шт. Овощной цех – 2 шт. Моечная – 2 шт. Раздаточная - 1 шт. Цех по обработке яиц – 2 шт. Санузел – 1 шт. Приемная товара – 1 шт. Коридор – 1 шт.
12.	Общая площадь пищеблока	246.52 м. кв.
13.	Наличие горячего водоснабжения	Местное. Круглосуточное. Своя котельная. Водонагреватели.
14.	Цеховое деление: наименование, площадь каждого цеха, текущее состояние, использование	Горячий цех – 55,1 м. кв. Лифт – 1,5 м. кв. Цех тесто – 14,12 м. кв. Мясо - рыбный цех – 13,5 м.кв.

	помещений по назначению	<p>Овощной цех – 13,6 м.кв. Коридор – 20,7 м.кв. Хлеборезка – 7,4 м.кв. Моечная кухонной посуды – 10,4 м.кв. Тамбур – 3,4 м.кв. Раздаточная хлеба – 13,2 м.кв. Склад молочной продукции – 6,4 м.кв. Склад мясо-рыба – 6,2 м.кв. Компрессорная – 10,8 м.кв. Склад овощей – 6,8 м.кв. Комната кладовщика – 5,6 м.кв. Коридор – 19,3 м.кв. Цех по обработке яиц – 6,6 м.кв. Кладовая уборочного инвентаря – 2,5 м.кв. Кладовая сухих продуктов – 9,7 м.кв. Коридор – 8,1 м.кв. Гардероб - 6,2 м.кв. Душевая – 1,9 м.кв. Санузел персонала – 1,9 м.кв. Санузел – 1.6 м.кв. Состояние удовлетворительное. Помещения используются по назначению. Продукты готовятся в предназначенных цехах. Движение сырой и готовой продукции не пересекается.</p>
15.	Количество технологического оборудования (перечислить все оборудование по каждому цеху) достаточность и состояние	<p>Горячий цех : Пароконвектомат – 1 шт. Сковорода электрическая -1шт. Котел пищеварочный электр. – 1 шт. Плита электрическая 4 конфорочная без духового шкафа – 1 шт. Плита электрическая 4 конфорочная с духовым шкафом - 1 шт. Зонт островной ЗВО -1 шт. Зонт вентиляционный – 1 шт. Универсальная кухонная машина – 1 шт. Стол без борта с решеткой – 6 шт. Стол-тумба двери купе с замком – 1 шт. Стеллаж кухонный -1 шт. Полка для разделочных досок – 1 шт. Разделочные доски - 6 шт. Полка кухонная настенная двери купе- 4 шт. Ванна раковина консольная – 1 шт. Ванна моечная 1 секционная – 1 шт. Тележка сервировочная – 1 шт. Холодильник POZIS – МИР 149-5 – 1 шт. Слайсер - 1 шт. Блендер – 1 шт.</p>

	<p> Стол холодильный – 1 шт. Шкаф купе кухонный – 2 шт. Весы электронные напольные 150 кг – 2 шт. Подставка под весы – 2 шт. Весы настольные электронные 5 кг – 1 шт. Стол с бортами полкой решеткой – 2 шт. Подставка под пароконвектомат – 1 шт. Фильтр водоумягчитель – 1 шт. Миксер планетарный – 1 шт. Подставка для кухонного инвентаря – 2 шт. Машина протирочно - резательная- 1 шт. Лифт – 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 2 шт. Ножи разные – 6 шт. </p> <p> ЦЕХ ТЕСТО: Тестомес – 1 шт. Стол кондитерский с буковой столешницей – 1шт. Пароконвектомат – 1 шт. Шкаф расстоёчный тепловой – 1 шт. Ванна раковина консольная – 1 шт. Весы настольные электронные 5 кг – 1 шт. Стол с бортами полкой решёткой – 4 шт. Фильтр водоумягчитель – 1 шт. Стеллаж кухонный – 1 шт. Полка кухонная настенная двери купе – 1 шт. Полка кухонная открытая - 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. </p> <p> МЯСО- РЫБНЫЙ ЦЕХ: Мясорубка – 3 шт. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ – 05 POLAIR – 3 шт. Стол с бортами и полкой решеткой – 3 шт. Ванна раковина консольная – 1 шт. Ванна моечная 2 секция – 1 шт. Ванна моечная 1 секция - 1 шт. Весы настольные электронные 5 кг – 3 шт. Полка для разделочный досок - 2 шт. Доска разделочная - 5 шт. Полка кухонная настенная – 2 шт. Бактерицидная лампа – 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. Ножи разные – 5 шт. </p> <p> ОВОЩНОЙ ЦЕХ: Картофелечистка- 1 шт. Стол с бортом полкой решеткой – 2 шт. </p>
--	--

	<p> Весы настольные электронные 5 кг – 1 шт. Ванна раковина консольная – 1 шт. Ванна моечная 2 секционная – 1 шт. Контейнер передвижной для овощей 1шт. Бактерицидная лампа – 1 шт. Полка для разделочных досок – 3 шт. Холодильник POZIS – МИР 149-5 – 1 шт. Стеллаж - 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. Ножи разные – 2 шт. </p> <p> ХЛЕБОРЕЗАТЕЛЬНЫЙ ЦЕХ: Хлеборезка – 1 шт. Шкаф распашной для хлеба – 1 шт. Стол с бортами и полкой решеткой – 1 шт. Стол с бортом – 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. Ножи разные – 2 шт. </p> <p> ЯИЧНЫЙ ЦЕХ: Ванна моечная 2 секционная – 1 шт. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ – 05 – 1 шт. Стол с бортами и решеткой – 1 шт. Овоскоп для проверки яиц – 1 шт. Бактерицидная лампа – 1 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. </p> <p> МОЕЧНАЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ: Ванна моечная 2 секционная – 1 шт. Стол с бортами и полкой решеткой – 1 шт. Стеллаж кухонный – 2 шт. Полка кухонная для крышек – 1 шт. Полка для разделочных досок – 1 шт. Кастрюли разные – 25 шт. Контейнер для мусора с педалью – 1 шт. </p> <p> РАЗДАТОЧНАЯ: Стол без борта – 1 шт. Ванна-раковина консольная – 1шт Весы электронные настольные 5 кг. – 1 шт. </p> <p> СКЛАД МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ: Холодильник POZIS МИР 149-5 – 1шт. Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ – 05 - 3 шт. </p> <p> СКЛАД МЯСО-РЫБА: Холодильная камера – 1 шт. </p>
--	---

		<p>Сплит-система – 1 шт.</p> <p>СКЛАД ОВОЩНОЙ: Подтоварник – 2 шт. Стеллаж кухонный – 2 шт. Сплит система – 1 шт. Контейнер передвижной для овощей-2 шт.</p> <p>КЛАДОВАЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ: Стеллаж кухонный – 3 шт. Стол с бортами и полкой – 1 шт. Весы электронные настольные – 1 шт. Гигрометр ВИТ-1 - 1 шт.</p> <p>КЛАДОВАЯ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ: Шкаф для уборочного инвентаря- 4 шт. Ванна-раковина консольная – 1 шт. Ведро для уборки - 14 шт.</p> <p>ГАРДЕРОБНАЯ: Шкаф для одежды – 8 шт. Душевая – 1 шт. Туалет для персонала – 1 шт. Ванна-раковина консольная – 1 шт. Ведро для уборки туалета – 1 шт.</p> <p>Состояние оборудования отличное, и в полном комплекте.</p>
16.	<p>Подсобные помещения общее число Перечислить название, назначение каждого с указанием площади</p>	<p>16 помещений, Склад молочной продукции – 6,4 кв.м., Склад мясо-рыба – 6,2 кв.м., Компрессорная – 10,8 кв.м., Склад овощей – 6,8 кв.м., Комната кладовщика – 5,6 кв.м., Коридор – 19,3 кв.м., Коридор – 20,7 кв.м., Лифт - 1,5 кв.м., Тамбур – 3,4 кв.м., Кладовая уборочного инвентаря – 2,5 кв.м., Кладовая сухих продуктов – 9,7 кв.м., Коридор – 8,1 кв.м., Гардероб - 6,2 кв.м., Душевая – 1,9 кв.м., Санузел персонала – 1,9 кв.м., Санузел - 1,6 кв.м.</p>
17.	Количество холодильного	Горячий цех:

	оборудования (вид, марка, место расположения, назначение каждой единицы, соблюдение температурного режима указать по каждому температуре)	<p>Стол холодильный – 1 шт. Т.+4</p> <p>Холодильник POZIS МИР 149-5 темп.+4</p> <p>Мясо, рыбный цех:</p> <p>Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-05 - 3 шт. Т.+4</p> <p>Овощной:</p> <p>Холодильник POZIS МИР 149-5 1 шт. Т.+4</p> <p>Склад молочной продукции:</p> <p>Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-05, Т.+4 – 3 шт.</p> <p>Холодильник POZIS МИР 149-5, Т.+4 – 1 шт.</p> <p>Яичный цех:</p> <p>Шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-05, Т.+4 - 1 шт.</p> <p>Холодильная камера для мяса Т.+4</p> <p>Холодильная камера для овощей Т.+4</p>
18.	Общая оценка материально-технической базы пищеблока, групповых	Оснащенность пищеблока и групповых полная, оценка - отлично
19.	Наличие в каждой группе буфетной, обеспеченность буфетных горячим водоснабжением (центральное, если имеется дополнительная установка проточных водонагревателей)	В каждой группе имеется буфетная, всего 13 шт., горячее водоснабжение местное (своя котельная), имеются дополнительно водонагреватели в буфетных по группам, на пищеблоке, прачечной.

Заведующий МБДОУ ЦРР д/с № 15




Е.В.Тарасова