

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с.Урахи»



Утверждено:
Директор МДКОУ
«Детский сад с.Урахи»
А. Айвазова

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

МДКОУ «Детский сад с.Урахи»

Ответственный за пищеблок:

Повар Гусейнова Патимат Гаджиевна

1. Полное наименование учреждения:
Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад с.Урахи».
2. Дислокация (адрес):
РД 368515.Сергокалинский район, с.Урахи, ул.Урахинская 264.
3. Ведомственная принадлежность: муниципальное учреждение.
4. Проектная вместимость: 28 воспитанников.
5. Фактическое количество воспитанников: 28 воспитанника.
6. Количество возрастных групп: 2.
7. Количество питающихся воспитанников: 28
8. Наличие столовой: нет.
9. Наличие буфетной: нет
10. Число работников пищеблока по штату: 2 человек, фактически: 2 человека, специальности: повар 1 (2 разряд), помощник повара 1,
11. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: число умывальников на пищеблоке – 1 шт.; число умывальников в каждой возрастной группе – 0 шт., из них:
=
12. Общая площадь пищеблока(кухня): 20 кв м.
13. Водоснабжение: централизованное.
14. Канализация: центральная.
15. Наличие горячего водоснабжения (тип системы, режим подачи и т.п.): централизованное в течение года, водонагреватель
16. Цеховое деление: наименование и площадь каждого цеха, текущее состояние, использование помещений по назначению:
 - помещение для сыпучих продуктов – 0 кв. м; состояние удовлетворительное;
 - помещение для сырой продукции – 0 кв.м; состояние удовлетворительное;
 - помещение для мойки посуды – 0 кв.м; состояние удовлетворительное;
 - цех горячей продукции – 0 кв.м.; состояние удовлетворительное
17. «Условное» цеховое деление (перечислить):
 - цех сырой продукции находится на складе во дворе детского сада, приготовление пицци происходит в кухне расположенной внутри детского сада на столах с соответствующей маркировкой; нет вероятности «пересечения» путей готовой и сырой продукции.
18. Количество технологического оборудования (перечислить), достаточность и состояние:
 - электрические плиты – 1 шт., рабочие полностью;
 - газовая плита- 1 шт., рабочая полностью;
 - жарочный шкаф – 1 шт., рабочее состояние;

- весы для выдачи продукции – 1 шт., состояние хорошее, (находятся в складе) ;
- вытяжка – 1 шт., - рабочее состояние;
- водонагреватель вместимостью – 1шт., в рабочем состоянии;

19. Подсобные помещения – нет.

20. Количество холодильного оборудования:

- холодильник 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 кабинете заведующей, температурный режим соблюдается;

21. Складское помещение – имеется:

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

22. Общая оценка материально – технической базы:

- пищеблока – удовлетворительное;
- групповых – хорошее.