**Пищеблок ГБДОУ**

Помещение пищеблока размещается на первом этаже, имеет отдельный выход. Пищеблок оборудован и соответствует стандартам и нормам в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13. Пищеблок учреждения полностью укомплектован штатами — повара, кладовщик, кухонный рабочий, мойщик посуды. Сотрудниками пройдены все необходимые медицинские обследования. Весь цикл приготовления блюд происходит на пищеблоке.

|  |  |
| --- | --- |
| F:\КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ\МТБ 2017\фото на сайт\не вошли в перечень\40.jpg | F:\КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ\МТБ 2017\фото на сайт\не вошли в перечень\39.jpg |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищеблок S - 71,9м2Набор помещений: горячий цех, раздаточная, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, столовая для персонала, загрузочная.В горячем цехе функционально разделены помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок. Условия соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд выполняются. | Оборудование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование номенклатуры** | **Основная единица измерения** | **Количество**  |
| ВЕСЫ | шт | 2 |
| ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ | шт | 1 |
| ВЕСЫ ТОВАРНЫЕ НАПОЛЬ | шт | 1 |
| ВОДОУМЯГЧИТЕЛЬ | шт | 2 |
| ЛАМПА КВАРЦЕВАЯ | шт | 1 |
| ПЕЧЬ МИКРОВОЛ.СВЧ. | шт | 1 |
| ПОДСТАВКА  | шт | 1 |
| ПОЛКА КУХОННАЯ. | шт | 6 |
| ПОЛКА НАВЕСНАЯ Д/ХЛЕБА НОЖЕЙ | шт | 4 |
| СТОЛ НЕРЖ. ВАННА 1 СЕКЦ. | шт | 1 |
| СТОЛ ОБВАЛОЧНЫЙ | шт | 2 |
| СТОЛ ОБЕД. | шт | 1 |
| СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ | шт | 7 |
| ШКАФ МЕТАЛИЧ. | шт | 2 |
| ЭЛ.МЯСОРУБКА | шт | 1 |
| КАРТОФЕЛЕЧИСТКА | шт | 1 |
| МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ | шт | 1 |
| МАШИНА ПРОТИРОЧНО-РЕЗАТЕЛЬНАЯ МПР-350 | шт | 1 |
| ПАРОКОНВЕКТОМАТ | шт | 1 |
| ПЕЧЬ КОНДИТЕРСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ | шт | 1 |
| ПРОЦЕССОР КУХОННЫЙ | шт | 1 |
| СТЕЛЛАЖ КУХ. НЕРЖ | шт | 5 |
| СТЕЛЛАЖ ПРОИЗВОДСТВ. | шт | 1 |
| СТОЛ С ТУМБОЙ | шт | 3 |
| ХОЛОДИЛЬНИК "НОРД" | шт | 1 |
| ХОЛОДИЛЬНИК АТЛАНТ | шт | 1 |
| ХОЛОДИЛЬНИК БЫТ | шт | 2 |
| ШКАФ КУХОННЫЙ | шт | 1 |
| ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ | шт | 3 |
| ЭЛ.КОТЕЛ | шт | 1 |
| ЭЛ.МЯСОРУБКА | шт | 1 |
| ЭЛ.МЯСОРУБКА "МИМ-80" | шт | 1 |
| ЭЛ.ПЛИТА | шт | 1 |
| ПОДНОС Н/СТ | шт | 6 |
| ПОДСТАВКА 10106 | шт | 2 |
| ПОДТОВАРНИК | шт | 6 |
| СУШИЛКА Д/ РУК | шт | 1 |
| СУШИЛКА Н/СТ | шт | 1 |
| ТАБУРЕТ | шт | 6 |
| ТЕЛЕЖКА Д/ПОСУДЫ | шт | 1 |
| ЧАСЫ НАСТЕННЫЕ. | шт | 1 |

 |