**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 - 71,9м2  Набор 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 | |