

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования					Процент изношенности оборудования (%)
		Наименование оборудования	Количество оборудования (ед.)	Дата его выпуска	Дата начала его эксплуатации		
1	Складские помещения	Холодильник «Индезит»	1	2012г.	2012г.	100	
		Холодильник «Бирюса»	1	2016г.	2016г.	80	
		Эл. весы « Фиеста »	1	2020г.	2020	-	
2	Зона первичной обработки овощей	Водонагреватель «Thermex»	1	2022г.	2022г.	20	
		Ванна моечная-1-хсекц.	1	2022г.	2022г.	20	
		Стол производ 600*600*860	2	2022г.	2022г.	20	
		Раковина для мытья рук	1	2022г.	2022г.	20	
		Ванна моечная 1-секц.	1	2022г.	2022г.	20	
3	Зона вторичной обработки овощей	Стол неж. производ 600*600*860	2	2022г.	2022г.	20	
		Эл. весы « Фиеста »	1	2022г	2022г.	-	
		Ванна моечная 1 секц.	3	2022г	2022г.	20	
4	Мясо – рыбная зона	Стол производ.600*600*860	1	2022г	2022г.	20	
		Электромьясорубка «Лепсе»	1	2016г.	2016г.	80	
		Эл. весы «Фиеста»	1	2022г.	2022г.	-	
5	Зона холодного цеха	Ванна моечная 1 секц.	1	2022г	2022г.	20	
		Стол неж. производ. 600*600*860	1	2022г	2022г.	20	
		Стол производ. 1000*600*860	1	2021г.	2021г.	30	
6	Зона горячего цеха	Раковина для мытья рук	1	2013г.	2013г.	100	
		Электрическая плита 4х комфорочная ЭП-4ЖШ	1	2012г.	2012г.	100	
		Стол производств. 1000*600*860	1	2019г.	2019г.	50	

8	Зона моечной и кухонной столовой посуды	Ванна моечная 2-секц		1	2024г.	2024г.	-
		Стеллаж кухонный СПЛН		1	2021г.	2021г.	30
		Стол неж. производ. 600*600*860		1	2022г	2022г.	20
		Водонагреватель «Thermex»		1	2022г.	2022г.	20

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Назначение	Дата изготовления	срок службы	Срок профилактического осмотра
1	Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ	для приготовления горячих блюд	2012г.	10л.	1 раз в квартал
2	Механическое Электромясорубка «Лепсе» Водонагреватель «Thermex» Водонагреватель «Thermex»	для обработки продуктов питания и продовольственного сырья	2016г. 2022г. 2022г.	10л.	1 раз в квартал
3	Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Бирюса»	для хранения: - замороженного продовольственного сырья; - скоропортящихся продуктов питания	2012г. 2016г.	10л.	1 раз в месяц
4	Вес измерительное оборудование Эл. весы «Фиеста» Эл. весы « Фиеста» Эл. весы «Фиеста»	для взвешивания продовольственного сырья и продуктов питания	2020г. 2022г. 2022г.	10л	1 раз в год

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п / п		Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					График санитарной обработки оборудования
			Наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	
1		Тепловое Электрическая плита 4х конфорочная ЭП-4ЖШ	№ 15 от 09 января 2024г.	-	-	2028 г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно
2		Холодильное Холодильник «Индезит» Холодильник «Бирюса»	№ 15 от 09января 2024г.	-		2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно
3		Механическое Электромясорубка «Лепсе» Водонагреватель «Thermex» Водонагреватель «Thermex»	№ 15 от 09января 2024г.	-		2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневное
4		Весозмерительное оборудование Эл. весы «Фиеста» Эл. весы « Фиеста» Эл. весы «Фиеста»	№ 15 от 09января 2024г.	-		2028г.	Багаутдинова Л.Ф.	ежедневно

VI. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой

№ п/п	Наименование оборудования	Характеристика оборудования столовой, площадь (кв.м)			
		количество единиц оборудования (ед)	дата его приобретения	процент изношенности оборудования (%)	количество посадочных мест в обеденном зале (ед)
1	Стол обеденный	8	2013г.	100	35
2	Стулья	45	2013г.	100	

IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Комната персонала	2,6	2

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
2	Повар	1	100%	среднее	6	18	есть

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество образовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)
0	0	0

Перечень нормативных и технологических документов

1. основное организованное меню для детей 1,5-3 лет, от 3-х лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
2. ежедневное меню;
3. меню-раскладка;
4. технологические карты (ТК);
5. накопительная ведомость;
6. график приема пищи;
7. гигиенический журнал (сотрудники);
8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
9. журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции;
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
12. ведомость контроля за рационом питания;
13. приказ о составе бракеражной комиссии;
14. проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
15. программа по совершенствованию системы организации питания воспитанников;
16. положение об организации питания воспитанников;
17. положение о бракеражной комиссии;
18. приказ об организации питания;
19. должностные инструкции персонала пищеблока;
20. программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП:
21. требования к информации по питанию,, размещаемой на сайте дошкольного учреждения;
22. наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Заведующий
образовательной организацией



Рашкина

А.М. Раффиов