

## Материально-техническое оснащение:

### **Общая площадь пищеблока 66 кв.м. В состав пищеблока входят:**

кладовая сухих продуктов; кладовая для овощей;  
зона первичной обработки овощей; зона для обработки яиц;  
холодный цех; горячий цех; моечная кухонной посуды (зона);  
зона для нарезки хлеба; раздаточная зона.  
Поточность технологического процесса соблюдается.

### **Пищеблок оборудован:**

<b>Кладовые:</b> Стеллажи нерж. 3 шт., Подтоварники 4 шт., Весы электронные 2 шт., Шкаф холодильный «POLAIR» - 1 шт. Шкаф холодильный витринный – 2 шт. Ларь низкотемпературный морозильный - 1 шт. Гигрометр психрометрический ВИТ-1 – 2 шт.	<b>Зоны обработки овощей; яиц:</b> Электрическая овощечистка промышленная - 1 шт. Моечная ванна - 2 шт. Раковина для мытья рук 1 шт. Мойка для яиц "Кобор". Производственный стол нерж. 1 шт. Полка настенная нерж. 1 шт.
<b>Горячий цех:</b> Стеллажи нерж. 3 шт., Подтоварники – 2 шт. Холодильник бытовой - 1 шт., Шкаф холодильный «POLAIR» 2 шт., Шкаф жарочный электрический 1 шт., Универсальная кухонная машина (привод) для горячей продукции «Пермь» для переработки пищевых продуктов (нарезки, шинковки, протирания). Пароконвектомат – 1 шт. Плита газовая - 1 шт. Вытяжка (над всей техникой для приготовления) Вытяжной зонт Производственный стол нерж. 2 шт. Моечная ванна 2-х секц. 1 шт. Котел 25 шт. Доски ГП 8 шт. Ножи ГП 8 шт. Кастрюли нерж. Миски нерж. Ковш нерж. Дуршлаг нерж Ложки гарнирные нерж.. Сковороды Противни для выпечки Половник для раздачи пищи	<b>Холодный цех:</b> Универсальная кухонная машина - 1 шт. Весы электронные 1 шт., Производственный стол нерж. 2 шт. Стеллаж нерж. 2 шт. Моечная ванна 2-х секц. 1 шт. Раковина для мытья рук 1 шт. Доски разделочные 7 шт. Миски нерж. 21 шт. Терки нерж. 1 шт. Ножи СП 6 шт. Подтоварники 2 шт., Рециркулятор бактерицидный облучатель Мегидез – 1 шт  <b>Моечная, раздаточная зоны:</b> Водонагреватель на 100л - 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная - 1 шт. Подтоварник для использованной посуды 1 шт. Полка навесная нерж. 2 шт.

### Организация питания в детском саду осуществляется следующими специалистами:

Мурашко Ольга Юрьевна - повар, 5 разряд  
Бабюк Анастасия Петровна - повар, 4 разряд  
Семенова Светлана Викторовна - кладовщик, 1 разряд  
Хватова Юлия Андреевна - мойщик посуды

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176582781996954633309689447090513787464982389974

Владелец Буклинова Лариса Серафимовна

Действителен с 06.03.2024 по 06.03.2025