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:

Кладовые:

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

Гигрометр психрометрический ВИТ-1 -2 шт.

Зоны обработки овощей; яиц:

Электрическая овощечистка промышленная

Моечная ванна - 2 шт.

Раковина для мытья рук 1 шт.

Мойка для яиц "Кобор".

Производственный стол нерж. 1 шт.

Полка настенная нерж. 1 шт.

Горячий цех:

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

Холодный цех:

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

Моечная, раздаточная зоны:

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 Соловьева Алина Владимировна - мойщик посуды

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139460023

Владелец Буклинова Лариса Серафимовна

Действителен С 03.03.2025 по 03.03.2026