

Характеристика пищеблока в МБДОУ «Центр развития ребенка №19»

Пищеблок	Указать тип пищеблока - <u>на полуфабрикатах</u>			
<i>Набор производственных помещений</i>	<i>Площадь</i>	<i>Набор санитарно-технического оборудования (моечные ванны, умывальные раковины)</i>	<i>Набор технологического оборудования, производственных столов с гигиеническим покрытием и т.д.</i>	<i>Набор холодильного оборудования, назначение его</i>
Загрузочная	Не предусмотрена проектом			
Кладовая для хранения бакалеи, молочных и мясных продуктов	10.2 кв.м.	-	Стеллаж для хранения круп, холодильник, морозильные камеры, весы	Морозильные камеры для хранения: 1.мяса 2.рыбы 3.ягоды холодильник для хранения молочных продуктов и т.д.
Кладовая для овощей	4.4 кв.м.	-	Стеллажи, столы, весы	-
Помещения с холодильным оборудованием	Не предусмотрены проектом			
Цех (участок) первичной обработки овощей	Не предусмотрен проектом			
Цех (участок) вторичной обработки овощей	13.4 кв.м.	1 ванна для овощей, с подводкой горячей и холодной воды, раковина для мытья рук	Производственный стол, контрольные весы	
Холодный цех	Не предусмотрен проектом			
Мясо-рыбный цех	Не предусмотрен проектом, совмещен с горячим цехом			
Горячий цех	30.7 кв.м	1 ванна для охлаждения третьих блюд с подводкой горячей и холодной воды, раковина для мытья рук	4 производственных стола, для сырой и готовой продукции. 2 электроплиты, духовой шкаф, контрольные весы, холодильник для хранения пробы и для суточного запаса продуктов	

Моечная кухонной посуды	5.7 кв.м.	2 моечные ванны, с подводкой горячей и холодной воды	Производственный стол, стеллаж	
Моечная тары	Не предусмотрена проектом			
Комната, раздевалка, душевая и туалет для персонала			Для хранения верхней одежды работников персонала пищеблока, оборудована вешалка в помещении, площадь составляет 2.7 кв.м Душевая кабина для работников пищеблока оборудована в помещении площадью 3.1 кв.м	
Оценка соответствия пищеблока требованиям к соблюдению последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции	Набор технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, размещение его на пищеблоке обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса при приготовлении пищи, исключает встречные потоки сырой и готовой продукции			