

Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

1. ГРАФИК РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

По адресу ул. Мира д.40	По адресу ул. Путенкова д.7
Ежедневно	Ежедневно
08.30 – 18.30	08.30 – 18.30

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Год создания		1987
Общая площадь		65,5
Повар		2
Кухонный рабочий		2
Шеф-повар		1
Кладовщик		1

3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. Бракеражный журнал готовой продукции
2. Бракеражный журнал скоропортящейся продукции
3. Журнал регистрации температуры в холодильнике
4. Книга складского учета материалов
5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
6. Меню-требование на выдачу продуктов питания

4. ПЕРЕЧЕНЬ ИМУЩЕСТВА, НАХОДЯЩЕГОСЯ В ПИЩЕБЛОКЕ

№п/п	Наименование	Количество	Примечание
Горячий цех с раздаточной (32,1 м²)			
1.	Плита электрическая	2	
2.	Жарочный шкаф	1	
3.	Холодильник	2	
4.	Котел для кипячения воды	2	
5.	Стол металлический	3	
6.	Весы	1	
7.	Электросковорода	1	
8.	Протирочная машина	2	
9.	Мойка из нержавеющей стали, двухсекционная	1	
10.	Шкаф для хранения хлеба	1	
11.	Раковина	1	

12.	Стол кухонный	1	
13.	Стул	3	
14.	Тумба	1	
15.	Набор кухонной посуды	В наличии	
16.	Сушилки для посуды	3	
17.	Набор кастрюль	В наличии	
18.	Магнит для ножей	1	
19.	Набор ножей	9	
20.	Металлическая подставка для кастрюль	5	
21.	Стол двухместный	1	
22.	Протвени	11	
23.	Половники	8	
Холодный цех (11,4 м²)			
1.	Шкаф холодильный	1	
2.	Овощерезка	1	
3.	Стол металлический	1	
4.	Мясорубка	1	
5.	Мойка из нержавеющей стали, двухсекционная	1	
6.	Стеллаж для кастрюль	2	
7.	Сушилка для кастрюль	1	
8.	Тумбочка	1	
9.	Магнит для ножей	1	
10.	Набор ножей	1	
11.	Набор кастрюль	В наличии	
12.	Друшлаг	4	
Кладовая сухих продуктов (3,9 м²) № 1			
1.	Стеллаж	2	
2.	Поддон	5	
3.	Весы	1	
Кладовая(11,5 м²) № 2			
1.	Стеллаж	1	
2.	Поддон	2	
3.	Морозильный ларь	1	
4.	Весы	1	
5.	Холодильник	5	
6.	Стол письменный	1	
7.	Стул	1	
Подсобное помещение (6,6 м²)			
1.	Уборочный инвентарь	В наличии	
2.	Шкаф для персонала	1	

Все помещения и оборудование убираются влажным способом в соответствии с нормами СанПиН.