График работы: понедельник - пятница с 07.00 до 16.00 обеденный перерыв с 12.00 до 13.00

Повар: Бурухина Елена Леонидовна

Стаж работы: 11 лет

Повар: Фертикова Юлия Алексеевна

Стаж работы: 1 год

Кухонный работник: Холкина Людмила Анатольевна

Стаж работы: 21 год

Санитарно-гигиенический режим на пищеблоке:

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке нашего учреждения регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.3049-13», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26 г. Москва (далее –СанПиН 2.4.1.3049-13).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока учреждения соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц необходимо проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

Пищевые продукты, поступающие в учреждение, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет кладовщик и калькулятор (медицинская сестра). Пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не допускаются к приему.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2-+6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/ 2 °С, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов используются не менее 2 мясорубок .

Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60-+65°С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Транспортировку пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

Скоропортящиеся продукты доставляются специализированным охлаждаемым транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в чистоте и не используются для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранятся до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Ежедневно в детском саду осуществляется проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения

процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом.

Также отслеживается соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводятся ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, контролируется соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Инструкции изготовлены в виде моющихся табличек и вывешены на стенах непосредственно на рабочих местах, что не затрудняет проведение санитарной обработки стен. Все инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

Технологическое оборудование пищеблока:

№ п/п	Хозяйственный инвентарь	Кол-во шт.
1	Воронка	2
2	Доска разделочная	14
3	Дуршлаг из нерж	2
4	Дуршлаг с ручкой пластмасс	2
5	Кастрюля 12 л	3
6	Кастрюля 16 л	2
7	Кастрюля 30 л	5
8	Кастрюля 40 л	2
9	Кастрюля 3л	2
10	Котел 25 л	3
11	Ложка гарнир	2
12	Ложка для раскладки салата	2
11	Ложка для рассыпчатых каш	3
12	Ложка для соуса «поварская» 50 гр	2
13	Ложка для соуса «поварская» 75 мл	2
14	Ложка разливательная	2
15	Ложка –шумовка	2
16	Лопатка	4
17	Лопатка кулинарская	2
18	Лопатка поварская для жарки 360 мм	2
19	Лопатка поварская для жарки 525 мм	2
20	Миска нерж 12 лит	3
21	Нож	16
22	Половник 250 мл	5
23	Противень нерж	6
24	Сито	2
25	Скалка	3
26	Сковорода	2
27	Совок для сыпучих продуктов	5
28	Таз эмаль	11
29	Хлебница	1
30	Щипцы ложка	2
31	Ведро оцинк 12 л	2
32	Ведро нерж	2
33	Кастрюля 20 л цельнотянутая	2
34	Кастрюля 50 л нерж	1
35	Лоток нерж	2
36	Открывашка для консервов	1
37	Таз пластм	3

Наименование технологического оборудования	кол-во шт.	Заводской №	Инвентарный №
Мясорубка "МИМ-300М"	1	4072	10134031
Картофелечистка "МОК-300М"	1	2537	10134032
Машина кухонная универсальная (УКМ-11)	1	4162	10134033
Шинковка овощерезная	1	1101	10134034
Шинковка овощерезная	1	1124	10134035
Электроплита "ЭП-6 без духовки"	1	56	10134036
Жарочный шкаф	1	265	10134037
Котел пищеварочный КПЭМ-100	1	469	10134038
Протиро-резательная машина	1	145	10134041
Морозильник Саратов	1	180654	Б/н
Морозильник Атлант М-7184	1	0249706627	----
Шкаф холодильный среднетемпературный ШХН-1,4	1	1116291	10134052
Шкаф холодильный "Бирюса 310Е"	1	033100026682	10134053
Шкаф холодильный "Бирюса 310Е"	1	033100026654	--
Пароконвектомат электрический	1	200	--
Машина взбивальная	1	Б/н	---
Шкаф холодильный средней температуры "Бирюса 152-Е"	1	Без номера	10134054
Шкаф холодильный ср.температурный "Бирюса 152-Е"	1	41950009852	10134055
Шкаф холодильный ср.температурный "Бирюса 152-Е"	1	041950009890	10134056
Эл.сковорода ЭСК-80-027-40	1	2212	10134062
Стерилизатор воздушный	1	161	---

Российская Федерация

Свердловская область

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение № 1 «Детский сад Будущего»

общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития воспитанников

623530, г.Богданович, ул. Декабристов, д.24 «а»

тел. 8(34376) 5-03-16, 5-05-94 e-mail: sad.1.budushego@yandex.ru

ОКПО 37912397 ОГРН 111663300099

ИНН 6633017980 КПП 663301001

Перечень технологического оборудования в МБДОУ №1 «Детский сад Будущего»

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Кол-во шт.	Тип оборудования	Год выпуска	Область применения в технологическом процессе
1	Мясорубка "МИМ-300М"	1	Технологическое	07.12.2011г.	Прокрутка сырого мяса
2	Картофелечистка "МОК-300М"	1	Технологическое	29.07.2011г.	Очистка сырых овощей
3	Машина кухонная универсальная (УКМ-11)	1	Технологическое	12.2011г.	Шинковка сырых овощей
4	Машина для обработки овощей	1	Технологическое	25.07.2011г.	Шинковка сырых овощей
5	Машина для обработки овощей	1	Технологическое	15.07.2011г.	Шинковка сырых овощей
6	Электроплита "ЭП-6 без духовки"	1	Технологическое	09.06.2011г.	Варка сырых овощей, супов, компотов, питья холодных блюд
7	Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ -500	1	Технологическое	10.2011г.	Выпечка продукции
8	Котел пищеварочный КПЭМ-100	1	Технологическое	11.2010г.	Нагрев воды
9	Протиро-резательная машина	1	Технологическое	19.01.2012г.	Приготовление картофельного пюре

10	Морозильник Саратов	1	Холодильное	10.2013г.	Хранение сырья
11	Морозильник Атлант М-7184	1	Холодильное	20.05.2011г.	Хранение сырья
12	Шкаф холодильный среднетемпературный ШХН-1,4	1	Холодильное	14.10.2011г.	Хранение сырья
13	Шкаф холодильный "Бирюса 310Е"	1	Холодильное	12.2011г.	Хранение сырья
14	Шкаф холодильный "Бирюса 310Е"	1	Холодильное	11.2011г.	Хранение сырья
15	Пароконвектомат электрический	1	Холодильное	28.02.2014г.	Выпечка продукции
16	Машина взбивальная	1	Технологическое	02.12.2013г.	Замес теста и творожной массы
17	Шкаф холодильный средней температуры "Бирюса 152-Е"	1	Холодильное	12.2011г.	Хранение сырья
18	Шкаф холодильный ср.температурный "Бирюса 152-Е"	1	Холодильное	11.2011г.	Хранение сырья
19	Шкаф холодильный ср.температурный "Бирюса 152-Е"	1	Холодильное	12.2011г.	Хранение сырья
20	Эл.сковорода ЭСК-80-027-40	1	Технологическое	11.2011г.	
21	Пароварочный конвективный аппарат ПКА 6-1/2П	1	Технологическое	28.02.2014г.	Выпечка сырой продукции
22	Стерилизатор воздушный	1	Технологическое	21.01.2013г.	Жарка столовых предметов
23	Овощной цех : производственный стол из нержавеющего металла	2	Вспомогательное	2011г.	Манипуляция с сырьём и продукцией
24	Горячий цех: производственный стол из нержавеющего металла	3	Вспомогательное	2011г.	Манипуляция с сырьём и продукцией
25	Холодный цех: производственный стол из нержавеющего металла	2	Вспомогательное	2011г.	Манипуляция с сырьём и продукцией
26	Мясо - рыбный цех: производственный стол из нержавеющего металла	2	Вспомогательное	2011г.	Манипуляция с сырьём и продукцией
27	Зонты вентиляционные электрические	1	Вспомогательное	08.2014г.	Вытяжка пара

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 217702588042463165739188801430949850835526482764

Владелец Алёшкина Наталья Николаевна

Действителен С 13.11.2023 по 12.11.2024