

Производственный персонал, материально-техническая база пищеблока.

Укомплектованность квалифицированным производственным персоналом пищеблока.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	должность	Стаж работы
1	Рыжих Екатерина Ивановна	шеф-повар	38 лет
2	Бузова Марина Викторовна	повар	4 года
3	Зиньковская Екатерина Ивановна	повар	
4	Меньшикова Анна Михайловна	подсобный рабочий	46 лет
5	Бондарева Евдокия Михайловна	подсобный рабочий	38 лет
6	Саитова Любовь Афанасьевна	кладовщик	27 лет

Пищеблок работает на сырье. В набор помещений пищеблока входят горячий цех с участками: овощным и мясо-рыбным, моечной, кухонной посуды; кладовая сыпучих продуктов; кладовая скоропортящихся продуктов; запас овощей хранится в овощехранилище, расположенном на территории ДООУ. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается.

Для хранения сыпучих продуктов предусмотрена кладовая, оборудованная стеллажами и подтоварниками.

Горячий цех укомплектован 5-ю производственными столами, мойка для мытья рук из технологического оборудования имеются:

- электроплита ПЭ 048Н (ввод в эксплуатацию 2003 год);
- электроплита «Лысьва» (ввод в эксплуатацию 1990 год);
- электроплита 6 конфорочная (ввод в эксплуатацию 1973 год);
- шкаф жарочный (ввод в эксплуатацию 1973 год);
- электросковорода (ввод в эксплуатацию 1973 год);
- водонагреватель EWH-10 (ввод в эксплуатацию 2010 год);
- весы для готовой продукции M-ER326F-61 (ввод в эксплуатацию 2013 год);

- 1 электромясорубка, 1 универсальный привод, 1 протиочно-резательная машина типа (ввод в эксплуатацию 2006 год).

Все оборудование находится в рабочем состоянии.

На участке моечной кухонной посуды установлена ванна, стеллаж для хранения чистой кухонной посуды, трехгнездовая мойка, контрольные весы. Раздача пищи в группы осуществляется через раздаточное окно.

Приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке функционирует. Система канализации в исправном состоянии. При присоединении ванн к канализационной системе воздушный разрыв предусмотрен.

Холодильное оборудование:

- холодильник «Смоленск414» (ввод в эксплуатацию 2007 год);
- шкаф холодильный ШХН-08(ввод в эксплуатацию 2007 год);
- шкаф холодильный ШХ-08 (ввод в эксплуатацию 1989 год);
- холодильник «POLAIR» (ввод в эксплуатацию 2016 год);
- холодильник «НОРД» (ввод в эксплуатацию 2003 год);
- морозильник «БИРЮСА» ларь (ввод в эксплуатацию 2006 год).

Холодильное оборудование обеспечено термометрами. Контрольные суточные пробы составлены, хранение суточных проб осуществляется в промаркированных емкостях в бытовом холодильнике.

Разделочным промаркированным инвентарем обеспечены.

Условия для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока созданы: предусмотрено отдельное хранение личных вещей и санитарной одежды. Имеется раковина для мытья рук. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства имеются.