

Оборудование пищеблока МАДОУ № 3

Пищеблок МАДОУ № 3 расположен на первом этаже здания, оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Планировка пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключая потоки сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа для его обработки и обслуживания.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Столы цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, без видимых дефектов и трещин.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Доски и ножи имеют маркировку: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на магнитных держателях, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в специальном шкафу, на расстоянии нижней полки от пола 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой горячей и холодной воды.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Овощи своевременно перебираются и очищаются от гнили.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках и стеллажах на расстоянии от

пола 15 см, расстояние между стеной и продуктами 20 см.

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во
Горячий цех	42,7 м ²	Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ-К-2/1 2006 года выпуска	1
		Плита электрическая 6-ти конфорная, 1972 года выпуска	1
		Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 1996 года выпуска	1
		Кипятильник КНЭ-01-100МН, 2006 года выпуска	1
		Шкаф пекарный электрический, 1978 года выпуска	1
		Привод универсальный общего назначения, 1972 года выпуска	1
		Мясорубка электрическая НМ-12N, 2014 года выпуска	1
		Мясорубка «Мулинекс», 2007 года выпуска	1
		Стол производственный	2
		Ванна	1
Холодный цех		Стол производственный	2
		Весы электронные	1
		Двухгнездная мойка	1
		Ванна	1
Гарманже	12 м.кв.	Холодильный шкаф, 1972 года выпуска	1
		Двухкамерный холодильник «Вестел», 2014 года выпуска.	1
		Холодильник «Канди», 2014 года	1
		Шкаф	
		Стол производственный	2
Овощной цех	6,6 м ²	Картофелечистка электрическая	1
		Ванна	1
		Стол производственный	1
Цех по обработке яиц	3,3 м.кв.	Четырех-гнездовая ванна для обработки яиц	1
Овощной склад	10,9 м ²	Шкаф холодильный ШХ	
		Холодильник	
		Стеллаж	
Продуктовый склад	52,6 м ²	Морозильник бытовой «Саратов – 104»	1
		Морозильная камера Gorenje	1
		Холодильник ШХБ- М350л VESTEL	1
		Шкаф холодильный ШХ	1
		Весы электронные	1
		Весы	1
Стеллаж	1		