



ПАСПОРТ
помещений пищеблока (Корпус 1)
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 115»

2017 г.

1. Общая характеристика

Ответственный: шеф-повар Панкратова Г.В.

Наименование помещения	Площадь (кв.м)
Горячий цех (цех вареной продукции)	32,6
Холодный цех (цех сырой продукции)	10,3
Подсобное помещение	25,2

2. Перечень основного оборудования

№ пп	Наименование	Количество	Примечания
Горячий цех (цех вареной продукции)			
1	Плита 4-хкомфорочная электрическая	1	
2	Плита 6-тикомфорочная электрическая	1	
3	Духовой шкаф электрический	1	
4	Котел пищеварочный	1	
5	Весы механические	1	
6	Мясорубка электрическая	1	
7	Стол разделочный металлический	1	
8	Шкаф для хлеба навесной	1	
9	Стеллаж металлический	1	
10	Подставка для ножей	1	
Холодный цех (цех сырой продукции)			
1	Протирочная машина электрическая	1	
2	Мясорубка электрическая	1	
3	Весы электронные	1	
4	Стол разделочный	2	
Подсобное помещение			
1	Холодильник ШХ	2	
2	Холодильник для пробных блюд	1	
3	Холодильник	1	

3. Нормативно-правовые документы

№	Название документа
1.	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденный 15.05.2013;

4. Инструкции

№	Название инструкции	№ инструкции
1.	Должностная инструкция	

2.	Инструкция по охране труда	
3.	Инструкция по охране труда	
4.	Инструкция по охране труда при эксплуатации электроустановок до 1000 В	34
5.	Инструкция по охране труда по оказанию первой медицинской помощи	36
6.	Инструкция о мерах пожарной безопасности для постоянного состава работников МБДОУ	45