

Принято
На педагогическом
совете
Протокол № 52
от 31.08.2017 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 115»



Л.В. Каталова
Приказ № 100 от 31.08.17 г.

ПАСПОРТ
помещений пищеблока (Корпус 2)
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 115»

1. Общая характеристика

Ответственный: шеф-повар

Наименование помещения	Площадь (кв.м)
Горячий цех (цех вареной продукции)	18,1
Холодный цех (цех сырой продукции)	5,1
Подсобное помещение	24,6

2. Перечень основного оборудования

№ пп	Наименование	Количество	Примечания
Горячий цех (цех вареной продукции)			
1	Плита 4-хкомфорочная электрическая	2	
2	Котел	9	
3	Весы	2	
4	Стол разделочный	3	
5	Мясорубка электрическая	2	
6	Протирочная машина электрическая	1	
7	Таз эмалированный	5	
8	Фильтр доочистки воды	1	
Холодный цех (цех сырой продукции)			
1	Картофелечистка	1	
2	Мясорубка электрическая	1	
3	Весы	1	
4	Стол разделочный	1	
5	Таз эмалированный	5	
6	Овощерезка	1	
7	Холодильник для пробных блюд	1	
8	Холодильник	1	
Подсобное помещение			
1	Холодильник ШХ	2	
2	Холодильник для пробных блюд	1	
3	Холодильник	3	
4	весы	1	
5	стеллаж	5	
6	стол	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	Именная
2.	Инструкция по охране труда	
3.	Инструкция по охране труда при эксплуатации электроустановок до 1000 В	34
4.	Инструкция по охране труда по оказанию первой медицинской помощи	36
5.	Инструкция о мерах пожарной безопасности для постоянного состава работников МБДОУ	45
6.	Режимы дезинфекции объектов на кухне рабочими растворами препарата «Демос»	
7.	Инструкция дезинфицирующего средства «Клиндезит-Экстра»	
8.	Приготовление рабочего раствора «Клиндезит-Экстра»	
9.	Правила мытья посуды	
10.	Требования к реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	
11.	Инструкция по обработке мест хранения хлеба	
12.	Требование техники безопасности при эксплуатации электроплит	
13.	Санитарно-гигиенические требования инструкций по технике безопасности овощерезки	
14.	График заполнения бака кипяченой воды	
15.	График смены и забора кипяченой воды	
16.	Инструкция по технике безопасности для поваров	
17.	Инструкция по обработке яиц	
18.	Чистящие и дезинфицирующие, применяемые на пищеблоке	
19.	Мытье овощей, обработка фруктов и ягод	
20.	Требования к технологическим процессам приготовления блюд при кулинарной обработке пищевых продуктов	
21.	Памятка по обращению картофелечистящей машины	
22.	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации картофелечистящей машины	
23.	Инструкция по технике безопасности при эксплуатации мясорубки	