

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПИЩЕБЛОКУ МДОУ УСЛОНСКИЙ
ДЕТСКИЙ САД «Подснежник»**

Пищеблок площадью 35 м², состоит из трех отдельных помещений: яичный цех, овощной цех и горячий цех для приготовления пищи. Пищеблок работает на мясных, рыбных, куриных полуфабрикатах высокой степени готовности и на овощном сырье.

Имеется отдельный загрузочный вход с улицы.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Складское помещение для сыпучих продуктов с зоной холодильного оборудования	Стеллаж, среднетемпературный холодильный шкаф для молочной и масложировой продукции «Бирюса», гастрономии; стол производственный с полкой - 1 шт., термометр, гигрометр, весы.
Овощной цех для первичной обработки овощей	Производственный стол, моечные ванны с душевыми насадками – 2 шт., раковина для мытья рук – 1 шт,
Цех для обработки яиц	Производственный стол, моечная ванна с гибким шлангом и душевой насадкой, емкость для обработки яйца - 2 шт., дуршлаг для промывки яйца под проточной водой, емкость для обработанного яйца, резервный электроводонагреватель.
Отдельная зона для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба с вентилируемыми стенками, щетка для смёта крошек, набор для обработки шкафа для хранения хлеба (1% раствор уксусной кислоты), разделочная промаркированная доска, разделочный нож промаркированный – на магнитном держателе.
Горячий цех	Производственный стол для готовой продукции – 1 шт., производственный стол для мясных, рыбных и куриных полуфабрикатов – 1 шт., электрическая плита – 1 шт., духовой (жарочный) шкаф, электродотёл, холодильный шкаф для суточных проб с контрольным термометром, протирочная машина ГП, контрольные весы, раковина для мытья рук, раковина с гибким шлангом и душевой насадкой для обработки мяса, рыбы и курицы. - 2 шт., стеллаж металлический для посуды – 1 шт., резервный электроводонагреватель.
Моечная для мытья кухонной посуды	двухсекционные ванна для мытья столовой посуды с гибким шлангом и душевой насадкой, присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм. раковина для мытья рук.
Туалет для персонала	Раковина для мытья рук, унитаз. Имеются жидкое мыло в дозаторе, бумажное рулонное полотенце в держателе, туалетная бумага в держателе.
Помещение (место) для обработки и хранения уборочного инвентаря и приготовления дез.	Поддон с подводкой холодной и горячей воды с гибким шлангом и душевой насадкой, сушилка, стеллаж, раковина для мытья рук, столешница для приготовления дез. растворов.

растворов	
Комната для персонала с гардеробом	Шкаф для метод. литературы, выделено отдельное место с крючками для верхней одежды – 6 шт., стол, диван.

На пищеблоке имеется локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением в горячем цехе, в исправном состоянии (представлен акт об исправности).

В помещении пищеблока имеется умывальная раковина для рук с локтевым смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья.

Во всех помещениях пищеблока на окнах, имеются москитные сетки.

Спецодеждой персонал обеспечен в соответствии с нормативными требованиями: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки, брюки в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

Разделочные ножи (11шт.) хранятся на магнитном держателе, разделочные доски (11шт.) хранятся на рабочих местах в касетнице, что соответствует санитарным нормам (норма – 11 шт.). Технологическое оборудование промаркировано, используется по назначению. Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды.

В горячем цеху пищеблока имеется: трехсекционная раковина для обработки сырых продуктов (мясо, рыба, курица), раковина для обработки рук, двухсекционная раковина для мытья кухонной посуды, 2 производственных стола, предназначенные для обработки пищевых продуктов, они имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

электроплита, вытяжка, 1 холодильник для хранения суточной пробы готовых блюд, стеллаж для посуды, установлена протирочная машина. Около раковины расположено педальное ведро, мыло, держатели для бумаги, бумажные полотенца. Пищеблок обеспечен центральным водоснабжением.

Установлены светодиодные матовые светильники. Чистка осветительной арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже 2 -х раз в год, перегоревшие лампы своевременно заменяются.

На входе в пищеблок установлена стойка для раздачи готовых блюд.

В образовательном учреждении организовано питание воспитанников по примерному циклическому десятидневному меню для организации питания детей, посещающих дошкольное учреждение с 10,5-ти часовым режимом функционирования.

Организация питания воспитанников детского сада производится в групповых помещениях МДОУ Услонский детский сад «Подснежник».

Готовые блюда выдаются поваром ДОУ в закрытых, промаркированных для каждой отдельной группы емкостях, непосредственно перед раздачей.

При организации питания используется фарфоровая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Ежедневно ведется необходимая документация пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) которые соответствуют санитарно-эпидемиологическим

требованиям к организации питания воспитанников в общеобразовательных организациях.

Помещение пищеблока обеспечено достаточным количеством посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

При осуществлении питьевого режима, в ДОУ используется кипяченая вода, которую кипятит повар на пищеблоке и разливает по мере необходимости в промаркированные эмалированные чайники для каждой группы. Кипяченая вода хранится в чайнике не более 3 часов.