

Информационная справка

санитарно-техническое состояние производственных помещений пищеблока в МБДОУ-детский сад № 71

В детском саду с 2017 года внедрена и поддерживается система пищевой безопасности, основанная на принципах ХАССП.

Продукты питания и продовольственные товары доставляются на пищеблок от поставщиков специализированным транспортом с соблюдением товарного соседства и условий транспортирования, обеспечены санитарными паспортами.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Весь процесс по поступлению и выбытию продуктов питания в ДОУ компьютеризирован. Электронный документооборот осуществляется с помощью информационных систем «Контур поставки», «Диадок», «Меркурий», «Честный знак». Бухгалтерский учет с использованием электронной цифровой подписи осуществляется через систему «Парус».

Пищеблок обеспечен централизованным и горячим водоснабжением, канализацией и отоплением.

Помещения пищеблока: горячий цех, холодный цех, мясной и рыбный цеха, кладовая для хранения овощей, моечная кухонного инвентаря и посуды, помещение для обработки яиц, кладовая для хранения сухих продуктов, с определенной температурой и влажностью, кладовая для хранения скоропортящихся продуктов (с холодильным оборудованием), помещение для уборочного инвентаря пищеблока.

Все цеха оснащены технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Для обработки сырых и готовых продуктов используется специальное технологическое оборудование.

Над тепловым технологическим оборудованием и моечными ваннами располагаются вытяжные зонты системы приточно-вытяжной вентиляции. Данная система позволяет поддерживать определенную температуру и влажность в производственных помещениях и складах.

Пищеблок ДОУ оборудован системой многоступенчатой доочистки воды. Система фильтров в сочетании с ультрафиолетовым стерилизатором воды позволяет обеспечить достаточное количество качественной питьевой воды для приготовления блюд.

Все необходимые инструкции, правила работы, меры предосторожности для сотрудников при работе с технологическим оборудованием располагаются в каждом цехе на стене рядом с оборудованием.

Оборудование каждого цеха соответствует предъявляемым требованиям оборудованию пищеблока в детском саду, к конкретному цеху, изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, химически устойчивые, не подвергаются коррозии.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов, после приготовления блюд отбирается суточная проба.

Всё используемое оборудование и ёмкости на пищеблоке промаркированы.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения последовательности и поточности технологического процесса с целью исключения встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Хранение скоропортящейся продукции осуществляется в маркированных холодильных камерах, согласно классификации и температуре хранения.

Выдача готовых блюд производится непосредственно через раздаточное окно горячего цеха.

Для помещений разного назначения применяется разный уборочный инвентарь. Весь инвентарь промаркирован в соответствии с его назначением.

Все цеха пищеблока оборудованы: раковинами для мытья рук, локтевыми дозаторами с антисептиками, диспенсерами для мыла, диспенсерами для бумажных полотенец, контейнерами для утилизации бумажных полотенец.

Работники пищеблока обеспечены специальной форменной одеждой (костюм повара, халаты, фартуки, головной убор и др.).

Заведующий

