

Производственный персонал, материально-техническая база пищеблока.

Укомплектованность квалифицированным производственным персоналом пищеблока.

№п/п	Фамилия, имя, отчество	должность	Стаж работы
1	Талдыкина Елена Михайловна	шеф-повар	30 лет
2	Рудакова Ирина Николаевна	повар	9 лет
3	Колосова Татьяна Васильевна	повар	19 лет
4	Дорохова Татьяна Викторовна	подсоб. рабочий	2 года
5	Плешкова Татьяна Дмитриевна	подсоб. рабочий	1 года
6	Водяная Галина Владимировна	кладовщик	32 года

Пищеблок работает на сырье. В набор помещений пищеблока входят горячий цех с участками: овощным и мясо-рыбным, моечной, кухонной посуды; кладовая сыпучих продуктов; кладовая скоропортящихся продуктов; запас овощей хранится в овощехранилище, расположенном на территории ДООУ. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается.

Для хранения сыпучих продуктов предусмотрена кладовая, оборудованная стеллажами и подтоварниками.

Горячий цех укомплектован 5-ю производственными столами, мойка для мытья рук из технологического оборудования имеются:

- 4-х конфорочная электроплита ПЕ 051 (ввод в эксплуатацию 1990 года);
- 6-ти конфорочная электроплита (ввод в эксплуатацию 1977 года);
- 2-х секционный жарочный шкаф (ввод в эксплуатацию 1990 года);
- шкаф пекарский (ввод в эксплуатацию 1978 года);
- весы для готовой продукции;
- 1 электромсорубка, 1 универсальный привод, 1 протирочно-резательная машина типа МПР – 350 М (ввод в эксплуатацию 2006 год).

Все оборудование находится в рабочем состоянии.

На участке моечной кухонной посуды установлена ванна, стеллаж для хранения чистой кухонной посуды, трехгнездовая мойка, контрольные весы. Раздача пищи в группы осуществляется через раздаточное окно.

Приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке функционирует. Система канализации в исправном состоянии. При присоединении ванн к канализационной системе воздушный разрыв предусмотрен.

Холодильное оборудование:

- холодильник «Смоленск414» (ввод в эксплуатацию 2007 год);
- холодильник «Смоленск 417» (ввод в эксплуатацию 2006 год);
- Шкаф холодильный ШХН-08(ввод в эксплуатацию 2007 год);
- холодильная камера (ввод в эксплуатацию 1984 год);
- Сплит-система CSM – 100 для охлаждения холодильной камеры (ввод в эксплуатацию 2007 год).

Холодильное оборудование обеспечено термометрами. Контрольные суточные пробы составлены, хранение суточных проб осуществляется в промаркированных емкостях в бытовом холодильнике.

Разделочным промаркированным инвентарем обеспечены.

Условия для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока созданы: предусмотрено отдельное хранение личных вещей и санитарной одежды. Имеется раковина для мытья рук. Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства имеются.