

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД № 326**

**МАДОУ – детский сад № 326**

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС: 620073, СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛ., Г. ЕКАТЕРИНБУРГ,  
УЛ. КРЕСТИНСКОГО, 39 а

ТЕЛ.: 218-35-08, e-mail: mdou326@eduekb.ru, САЙТ: <https://326.tvoyasadik.ru/>

**Информационная справка**

**о санитарно-техническом состоянии производственных помещений  
пищеблока в МАДОУ – детский сад № 326.**

С 2018 года в детском саду 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 холодным и горячим водоснабжением, канализацией и отоплением.

Помещения пищеблока: горячий цех, холодный цех, мясо – рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, помещение для обработки яиц, складские помещения, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, помещение для уборочного инвентаря пищеблока.

Все цеха оснащены технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем. Для обработки сырых и готовых продуктов используется раздельное технологическое оборудование. С перечнем технологического оборудования цехов можно ознакомиться в «Паспорте пищеблока» ([https://326.tvoyasadik.ru/?section\\_id=763](https://326.tvoyasadik.ru/?section_id=763)).

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

Оборудование каждого цеха соответствует предъявляемым требованиям к 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.

Все используемое оборудование и емкости 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 применяться разный уборочный инвентарь. Все инструменты промаркированы в соответствии с их назначением.

Все цеха пищеблока оборудованы:

- раковинами для мытья рук;
- локтевыми дозаторами с антисептиком;
- диспенсерами для мыла;
- диспенсерами для бумажных полотенец;
- контейнерами для утилизации бумажных полотенец.

Работники пищеблока обеспечены тремя комплектами спецодежды, включая головные уборы.

Заведующий



И.А. Новикова