

Методические рекомендации  
при подготовке проекта ведомственной муниципальной целевой программы  
«Модернизация оборудования пищеблоков муниципальных дошкольных образо-  
вательных учреждений Волгограда» на 2013-2015 годы

### Состав пищеблока

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91, в состав **пищеблока, работающего на сырье**, должны входить: цех первичной обработки овощей, горячий, холодный, мясо-рыбный цеха, раздаточная, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение с холодильными оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

**Пищеблок, работающий на полуфабрикатах**, должен включать в себя: горячий и холодный цеха (они могут быть совмещены в одном помещении и разделены перегородкой), раздаточную, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, моечную кухонной посуды, моечную обменной тары, комнату персонала, раздевалку, душевую и туалет для персонала, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

### Перечень технологического оборудования пищеблока

Технические особенности и производственные мощности технологического оборудования пищеблока ДООУ должны соответствовать количеству питающихся, числу и ассортименту блюд, планировке и площадям помещений пищеблока.

Рекомендуемый комплект оборудования

для пищеблока дошкольного образовательного учреждения

1. Котел пищеварочный электрический (рекомендуется покупать для каждого детского сада по три котла для варки первых, вторых и третьих блюд).
2. Две электромясорубки (для сырого мяса (рыбы) и для вареного мяса).
3. Машина протирочно-резательная, овощерезка.
4. Картофелечистка.
5. Электроплита (количество конфорок зависит от количества детей в детском саду, чаще всего используются четырехконфорочные модели).
6. Жарочный шкаф.
7. Стол разделочный.
8. Ванна моечная.
9. Разделочные доски.
10. Ножи поварские с магнитными держателями.
11. Холодильник.

12. Кипятильник электрический непрерывного действия.

13. Стеллажи из нержавеющей стали.

Оборудование пищеблока подразделяется на механическое, тепловое, холодильное и немеханическое.

**Механическое оборудование** применяется для первичной обработки продуктов, это могут быть машины:

- для обработки картофеля и овощей (универсальный механический привод или картофелечистка, овощерезка, протирочная машина и др.);
- обработки мяса и рыбы (электромясорубка, фаршемешалка, котлетоформочный автомат);
- приготовления теста (просеиватель, тестомешалка);
- мытья посуды (или ванны для ручного мытья столовой посуды и ванны для мытья кухонной посуды);
- машина для резки хлеба.

В небольших пищеблоках целесообразно использовать универсальный привод с комплектом машин небольшой производительности. Для сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы) и для продуктов, прошедших тепловую обработку, обязательно наличие отдельных приводов (мясорубок).

В перечень **теплового оборудования**, предназначенного для тепловой обработки продуктов (варки, жарки и комбинированной обработки), входят электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, пекарский шкаф, электрокотел, мармиты. На сегодняшний день оптимальным вариантом теплового оборудования для пищеблока ДООУ является пароконвектомат (пароконвекционный шкаф), в котором можно одновременно готовить блюда из мяса, рыбы, овощей, выпечку, каши.

**К немеханизированному оборудованию** относятся производственные столы, стеллажи (шкафы), весы, разрубочная колода, раковины для мытья рук.

**К холодильному оборудованию** относятся холодильные камеры и холодильные шкафы.

### **Требования к оборудованию пищеблока**

Технологическое оборудование пищеблока должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическими требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, национальным стандартам, быть изготовленным из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, и находиться в исправном состоянии.

Технологическое оборудование для пищеблока ДООУ изготавливается из нержавеющей или оцинкованной стали, не выделяющей вредных веществ при контакте с агрессивными химическими средами и пищевыми продуктами. Технологическое оборудование должно легко обрабатываться моющими и дезинфицирующими средствами, быть компактным, легким в эксплуатации, травмобезопасным, устойчивым к механическим повреждениям.

### **Выбор технологического оборудования**

При выборе оборудования необходимо учитывать проект помещения пищеблока. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. В отдельных случаях для установки оборудования требуется незначительно усовершенствовать пищеблок.