|  |  |
| --- | --- |
|   | **Утверждаю:**Директор ГБОУ СО «Карпинская школа- интернат» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бирюкова Ю.А. приказ «\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  |

|  |
| --- |
|    **ПАСПОРТ****предприятия питания****(столовой)**государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»**по состоянию на 11.01.2021****I. Общие сведения** |
| 1. | Наименование образовательного учреждения | Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» |
| 2. |  Адрес |  Свердловская область, г. Карпинск, пер. Школьный, дом 3, ул. Мира, дом 99 |
| 3. | Ф.И.О. руководителя | Директор Бирюкова Юлия Анатольевна |
| 4. | Количество воспитанников | 345 обучающихся, из них:7вид – 1348вид – 86 ДДИ-125 На дому – 31* ДДИ – 115
* Интернат – 24
 |
| 5. | Предприятие, организующее питание: |  |
| 5.1 | образовательное учреждение | Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» |
|   | только поставка продуктов |  нет |
|   | только обеспечение кадрами | Обеспечение кадрами |
|   | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) | Оказание услуги питания |
| 5.2 | комбинат питания | нет |
|   | только поставка продуктов |  нет |
|   | только обеспечение кадрами |  нет |
|   | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  нет |
| 5.3 | школьно-базовая столовая | да |
|   | только поставка продуктов | нет |
|   | только обеспечение кадрами |  нет |
|   | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  нет |
|   | только поставка продуктов | нет |
|   | только обеспечение кадрами |  нет |
|   | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  нет |
| 5.5 | Другие |   |
|   | только поставка продуктов |  АО Серовский гормолзаводФилиал «Карпинский Хлебозавод»ООО «Гурман»АО «Волчанское» ООО РегионУралТорг»  |
|   | только обеспечение кадрами |  Нет |
|   | оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами) |  Нет |
| 6.1 | Характеристика пищеблоковГКОУ СО «Карпинская школа-интернат» |   |
| 6.1.1 | Штат пищеблока входит в штат ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат» |  Штат пищеблока входит в штат ГБОУ СО «Карпинская школа-интернат»Шеф-повар – 1Повар – 5Кухонный рабочий – 3Посудомойщица – 2Кладовщик – 2Диетсестра - 1 |
| 6.1.2 | Пищеблок сдан в аренду  |  нет |
| 6.1.3 | Число работающих на пищеблоке всего |  14 (четырнадцать) |
|   | из них имеющих специальное образование |  9 (девять) |
| 6.1.4 | Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением |  обеспечен |
|   | Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой |  обеспечен |
|   | Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат» | пер.Школьный, д. 3 - установлен ул.Мира, д.99 – установлен |
| 6.1.5 | Привитость персонала пищеблока ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат» (число сотрудников): |  Привиты 14 (четырнадцать) сотрудников в соответствии с планом |
|   | против дизентерии зонне (число сотрудников) |  Привиты14 (четырнадцать)сотрудников |
|   | против вируса гепатита А (число сотрудников), из них: | Привиты 14 (четырнадцать)сотрудников |
|   | число сотрудников привито без скрининга | Привиты 14 (четырнадцать)сотрудников |
|   | обследовано на антитела к вирусу гепатита А  |  нет |
|   | число сотрудников серонегативных, из них привито: |  Нет |
|   | однократно |  Нет |
|   | двухкратно |  нет |
| 6.2 | Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком) |  Кириченко Татьяна Борисовна |
| 6.3 | Организационная форма предприятия |   |
| 6.3.1 | Пищеблок с полным технологическим циклом |  Пищеблок с полным технологическим циклом |
| 6.3.2 | Доготовочная, но работающая на сырье | да |
| 6.3.3 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое) |  нет |
| 6.3.4 | Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты) |  нет |
| 6.4 | Общая площадь предприятия (м²), в том числе |  пер.Школьный,д3 | ул. Мира,д99 |
| 123,4 м2 | 153,4м2 |
|   | а) складские помещения |  43,1 м2 | 56,9м2 |
|   | б) овощной цех (первичной обработки овощей)  |  3,0м2 | 9,8м2 |
|   | в) овощной цех (вторичной обработки овощей)  |  4,5 м2 | - |
|   | г) холодный цех | нет | - |
|   | д) помещение для обработки яиц  | 7,5 м2 | - |
|   | е) мясо-рыбный цех | 7,5 м2 | 13,1м2 |
|   | ж) доготовочный цех  | нет | - |
|   | з) мучной цех |  7,5м2 | - |
|   | и) горячий цех |  47,2 м2 | 43,6м2 |
|   | к) помещение для нарезки хлеба  |  2,7 м2 | 11,0м2 |
|   | л) моечная для мытья столовой посуды |  5,0 м2 | 10,8м2 |
|    | м) моечная кухонной посуды, моечная тары |  4,14 м2  | 8,2м2 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования** |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование производственного помещения** | **Перечень оборудования** | **пер.Школьный, д3** | **ул.Мира, д99** |
| Имеется ( в шт.) | Необходимо заменить (в шт.) | Необходимо приобрести | Имеется ( в шт.) | Необходимо заменить (в шт.) | Необходимо приобрести |
| **Склады**  | Стеллажи | **4** | **-** | **-** | **1** | **-** | **3** |
| Подтоварники | **3** | **-** | **-** | **5** | **-** | **-** |
| Среднетемпературные холодильные шкафы (всего) | **3** | **-** | **-** | **2** | **-** |  |
| в том числе: ШХ-1,4 | **1** | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
|  ШХ-0,7 | **1** | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| БИРЮСА | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Низкотемпературные холодильные шкафы (всего) | **3** | **-** | **-** | **4** | **-** | **-** |
| в том числе: холодильные камеры | **1** | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
|  низкотемпературные лари | **2** | **-** |  | **3** | **-** | **-** |
| Производственные столы | **-** | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Весы  | **3** | **-** | **-** | **4** | **-** | **-** |  |
| **Овощной цех (первичной обработки овощей)**  | Производственные столы (не менее 2) | 1  | **-** | **-** | **1** | **-** | **1** |  |
| Картофелеочистительная машина |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |  |
| Овощерезательная машина | - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
|  Моечные ванны (не менее двух) | 2 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| раковина для мытья рук  | 1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **1** |
| **Овощной цех (вторичной обработки овощей)**  | Производственные столы (не менее 2) |  2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Моечная ванна (не менее двух) |  2 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Универсальный механический привод  | - |  - | - | - | - | - |
| Овощерезательная машина | 1  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Холодильник |  1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Весы | 1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Раковина для мытья рук  |  1 |  | **-** | **-** | **-** |  |
| **Мясо-рыбный цех**  | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех | 3 | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** |
| Контрольные весы |  1 | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** |
| Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные) |  - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари) | 2 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| электромясорубка |  1 | **-** | **-** | **2** | **-** | **-** |
| Моечные ванны (не менее двух) |  3 | **-** | **-** | **2** | **-** | **-** |
| Раковина для мытья рук  | - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| **Помещение для обработки яиц**  | Производственный стол |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Три моечных ванны (емкости) |  3 | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** |
| Емкость для обработанного яйца |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
|  раковина для мытья рук  | - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| **Мучной цех**  | Производственные столы (не менее 2) | 3  | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Тестомесильная машина |  - | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Контрольные весы |  1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Пекарский шкаф,  |  1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Стеллажи |  1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Моечная ванна | 1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Раковина для мытья рук.  |  1 | **-** |  | **-** | **-** | **-** |
| **Помещение для нарезки хлеба**  | Производственный стол |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Хлеборезательная машина  | - | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Шкаф для хранения хлеба  |  1 | **-** |  | **1** | **-** | **-** |
| Раковина для мытья рук  | 1 | **-** | **-** | **-** | **-** | **1** |
| **Горячий цех**  | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) |  3 | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** |
| Электрическая плита |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Мармит для первых блюд | 1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Духовой (жарочный) шкаф |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Пекарский шкаф |  - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Протирочная машина |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Водонагреватель | 1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Весы |  2 | **-** | **-** | **1** | **-** |  |
| Раковина для мытья рук  |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
|  **Моечная для мытья столовой посуды** |  Производственный стол | 1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Посудомоечная машина |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Водонагреватель |  |  |  | **2** |  |  |
| Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Стеллаж (шкаф) |  - | **-** | **-** | **2** | **-** | **-** |
| **Моечная кухонной посуды** **Моечная тары**  | Производственный стол |  - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Водонагреватель | - | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Моечные ванны |  1 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Стеллаж |  2 | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** |
| Дополнительно установлены: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  | - | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3. Столовая посуда** |  |  |
| **Наименование** | **пер.Школьный, д3** | **ул.Мира, д99** |
| **Обеспеченность** | **Необходимо приобрести,****заменить (наименование,****количество штук)** | **Обеспеченность** | **Необходимо приобрести,****заменить (наименование,****количество штук)** |
| **Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)** | 1блюда (тарелки) -200 шт2 блюда(тарелки) – 340штСтаканы (стекло) –200шт | -  | 1блюда (тарелки) –350 шт.2 блюда(тарелки) –540штСтаканы (стекло) –340шт | -  |
| **Столовые приборы (из нержавеющей стали)** | Ложки 240шт.Вилки – 180шт | -  | Ложки – 320 шт.Вилки – 180шт | - |
| **Кухонная посуда (из нержавеющей стали)** | 8 баков9 кастрюль | 2 бака | 4 бака9 кастрюль | 6 баков |
| **Кухонный инвентарь:** |  |  |  |  |
| **- ножи,**  | 14шт | **-** | **24 шт.** | **-**  |
| **- разделочные доски,** | 16шт | **4** | **16 шт.** | **4 шт** |
| **- т.д.** |  |  |  |  |
| **Мерный инвентарь для порционирования блюд** | 8 шт. | **-** | **8 шт.** | **-** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |