|  |  |
| --- | --- |
|  | **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 – 134  8вид – 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 гормолзавод  Филиал «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 – 1  Повар – 5  Кухонный рабочий – 3  Посудомойщица – 2  Кладовщик – 2  Диетсестра - 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 шт  2 блюда(тарелки) – 340шт  Стаканы (стекло) –200шт | | | - | | | | | | 1блюда (тарелки) –350 шт.  2 блюда(тарелки) –540шт  Стаканы (стекло) –340шт | | - |
| **Столовые приборы (из нержавеющей стали)** | | | | Ложки 240шт.  Вилки – 180шт | | | - | | | | | | Ложки – 320 шт.  Вилки – 180шт | | - |
| **Кухонная посуда (из нержавеющей стали)** | | | | 8 баков  9 кастрюль | | | 2 бака | | | | | | 4 бака  9 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.** | | **-** |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | | |  |  |