

**Утверждаю:**  
Директор  
ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат»  
Ю.А. Бирюкова

---

«14» июля 2017г.

# **ПАСПОРТ**

## **предприятия питания**

**(столовой)**

государственного казенного общеобразовательного учреждения Свердловской области  
«Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные  
общеобразовательные программы»

**по состоянию на 14.07.2017**

## I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	государственное казенное 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	Общее количество обучающихся – 356 ЗПР – 145 УО – 65 ДДИ – 129 17 на д/о
5.	Предприятие, организующее питание:	
5.1	образовательное учреждение	государственное казенное 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
5.4	ИП или ЧП	нет

	только поставка продуктов	нет
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
5.5	Другие	
	только поставка продуктов	ОАО Серовский гормолзавод ОГУП «Хлебозавод» ООО «ОблПродОпт» ООО «Химпром-ЕК» ИП Окулов
	только обеспечение кадрами	нет
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	нет
6.1	Характеристика пищеблоков ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат»	
6.1.1	Штат пищеблока входит в штат ГКОУ СО «Карпинская школа-интернат»	Штат пищеблока входит в штат ГКОУ 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	5 (пять)
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 – требуется установка.
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)	Привиты 14 (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 (м <sup>2</sup> ), 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 заметить (в шт.)	Необходимо приобрести	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо приобрести
<b>Склады</b>	Стеллажи	4	-	-	1	-	3
	Подтоварники	3	-	-	5	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2	-	-	1	-	1
	в том числе: ШХ-1,4	1	-	-	-	-	-
	ШХ-0,7	1	-	-	-	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	1	-	-	-	-	1
	в том числе: холодильные камеры	2	-	-	-	-	-
	низкотемпературные лари	1	-	-	3	-	-
	Производственные столы	-	-	-	7	-	-
	Весы	3	-	-	2	-	1
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей)</b>	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
<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b>	Производственные столы (не менее 2)	2	-	-	-	-	-
	Моечная ванна (не менее двух)	2	-	-	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
	Овощерезательная машина	1	-	-	-	-	-
	Холодильник	1	-	-	-	-	-
	Весы	1	-	-	-	-	-

	Раковина для мытья рук	1	-	-	-	-	-
<b>Холодный цех</b>	Производственные столы (не менее 2)	-	-	-	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы	-	-	-	-	-	-
	Универсальный механический привод	-	-	-	-	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-	-	-	-
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	-	-	-	-	-	-
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	-	-	-	-	-	-
	Весы	-	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
	<b>Мясо-рыбный цех</b>	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	4	-	-	4	-
Контрольные весы		1	-	-	1	-	-
Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)		2	-	-	1	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	2	-	-	1	-	-
	электромясорубка	1	-	-	1	-	-
	колода для разрубка мяса	-	-	-	-	-	-
	Моечные ванны (не менее двух)	3	-	-	1	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	1	-	-
<b>Помещение для обработки яиц</b>	Производственный стол	1	-	-	1	-	-
	Три моечных ванны (емкости)	3	-	-	3	-	-
	Емкость для обработанного яйца	1	-	-	1	-	-
	раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
<b>Мучной цех</b>	Производственные столы (не менее 2)	3	-	-	-	-	-
	Тестомесильная машина	-	-	-	-	-	-
	Контрольные весы	1	-	-	-	-	-
	Пекарский шкаф,	1	-	-	-	-	-
	Стеллажи	1	-	-	-	-	-
	Моечная ванна	1	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук.	1	-	-	-	-	-
	Условия для просеивания	1	-	-	-	-	-

	муки						
<b>Доготовочный цех</b>	Производственные столы (не менее 3)	-	-	-	-	-	-
	Контрольные весы	-	-	-	-	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	-	-	-	-	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	-	-	-	-	-	-
	Овощерезка	-	-	-	-	-	-
	Моечные ванны (не менее трех),	-	-	-	-	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
<b>Помещение для нарезки хлеба</b>	Производственный стол	1	-	-	1	-	-
	Хлебозерательная машина	-	-	-	-	-	-
	Шкаф для хранения хлеба	1	-	-	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-	-	-	1
<b>Горячий цех</b>	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	3	-	-	3	-	-
	Электрическая плита	1	-	-	1	1	-
	Электрическая сковорода	-	-	-	-	-	-
	Духовой (жарочный) шкаф	1	-	-	1	-	-
	Пекарский шкаф	-	-	-	-	1	-
	Пароконвектомаг	-	-	-	-	-	-
	Электропривод для готовой продукции	1	-	-	1	-	-
	Протирочная машина	1	-	-	1	-	-
	Электрокотел	-	-	-	-	-	-
	Весы	2	-	-	2	-	1
	Раковина для мытья рук	1	-	-	1	-	-
<b>Моечная для мытья столовой посуды</b>	Производственный стол	1	-	-	1	-	-
	Посудомоечная машина	1	-	-	1	-	-
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	-	-	1	-	-

	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	-	-	1	-	-
	Стеллаж (шкаф)	1	-	-	2	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
<b>Моечная кухонной посуды Моечная тары</b>	Производственный стол	-	-	-	1	-	-
	Две моечные ванны	1	-	-	1	-	-
	Стеллаж	2	-	-	1	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-	-	-	-	-
	Двухсекционная моечная ванна	-	-	-	-	-	-
	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)
<b>Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)</b>	1 блюда (тарелки) - 300 шт 2 блюда(тарелки) – 340шт Стаканы (стекло) – 400 шт	-	1 блюда (тарелки) – 350 шт 2 блюда(тарелки) – 540 шт Стаканы (стекло) – 840 шт	-
<b>Столовые приборы (из нержавеющей стали)</b>	Ложки 240шт. Вилки – 180 шт	-	Ложки – 320 шт Вилки – 180 шт	Вилки – 60 шт
<b>Кухонная посуда (из нержавеющей стали)</b>	7 баков 8 кастрюль	3 бака	2 бака 9 кастрюль	8 баков
<b>Кухонный инвентарь:</b>				
- ножи,	14 шт	нет	24 шт	-
- разделочные доски,	20 шт	нет	16 шт	4 шт
- т.д.				
<b>Мерный инвентарь для порционирования блюд</b>	8 шт.	нет	8 шт	-