

**Утверждаю:**  
Директор ГБОУ СО  
«Карпинская школа- интернат»

\_\_\_\_\_ Бирюкова Ю.А.  
приказ «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

# **ПАСПОРТ**

## **предприятия питания**

### **(столовой)**

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области  
«Карпинская школа-интернат, реализующая адаптированные основные  
общеобразовательные программы»

**по состоянию на 17.06.2020**

## 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 пищеблоков ГКОУ 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)	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 производственног о помещения	Перечень оборудования	пер.Школьный, д3			ул.Мира, д99		
		Имеется ( в шт.)	Необходи мо заменить (в шт.)	Необходим о приобрести	Имеется ( в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необходимо приобрести
<b>Склады</b>	Стеллажи	<b>4</b>	-	-	<b>1</b>	-	<b>3</b>
	Подтоварники	<b>3</b>	-	-	<b>5</b>	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	<b>3</b>	-	-	<b>2</b>	-	-
	в том числе: ШХ-1,4	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-
	ШХ-0,7	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-
	БИРЮСА	<b>1</b>	-	-	-	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	<b>3</b>	-	-	<b>4</b>	-	-
	в том числе: холодильные камеры	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>	-	-
	низкотемпературные лари	<b>2</b>	-	-	<b>3</b>	-	-
	Производственные столы	-	-	-	<b>1</b>	-	-
	Весы	<b>3</b>	-	-	<b>4</b>	-	-
<b>Овощной цех (первичной обработки овощей)</b>	Производственные столы (не менее 2)	1	-	-	<b>1</b>	-	<b>1</b>
	Картофелеочистительная машина	1	-	-	<b>1</b>	-	-
	Овощерезательная машина	-	-	-	<b>1</b>	-	-
	Моечные ванны (не менее двух)	2	-	-	<b>1</b>	-	-
	раковина для мытья рук	1	-	-	-	-	<b>1</b>
<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	-	-	<b>1</b>	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-	-	-	-

<b>Мясо-рыбный цех</b>	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	-	-
<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	-	-	-	1	-	-
<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	-	-	-	-	-
<b>Помещение для нарезки хлеба</b>	Производственный стол	1	-	-	1	-	-
	Хлеборезательная 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	-	-
	Мармит для первых блюд	1	-	-	1	-	-
	Духовой (жарочный) шкаф	1	-	-	1	-	-
	Пекарский шкаф	-	-	-	1	-	-
	Протирачная машина	1	-	-	1	-	-
	Водонагреватель	1	-	-	1	-	-
	Весы	2	-	-	1	-	-
	Раковина для мытья рук	1	-	-	1	-	-

<b>Моечная для мытья столовой посуды</b>	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	-	-
<b>Моечная кухонной посуды Моечная тары</b>	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)
<b>Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)</b>	1блюда (тарелки) - 200 шт 2 блюда(тарелки) – 340шт Стаканы (стекло) – 200шт	-	1блюда (тарелки) – 350 шт. 2 блюда(тарелки) – 540шт Стаканы (стекло) – 340шт	-
<b>Столовые приборы (из нержавеющей стали)</b>	Ложки 240шт. Вилки – 180шт	-	Ложки – 320 шт. Вилки – 180шт	-
<b>Кухонная посуда (из нержавеющей стали)</b>	8 баков 9 кастрюль	2 бака	4 бака 9 кастрюль	6 баков
<b>Кухонный инвентарь:</b>				
- ножи,	14шт	-	<b>24 шт.</b>	-
- разделочные доски,	16шт	<b>4</b>	<b>16 шт.</b>	<b>4 шт</b>
- т.д.				
<b>Мерный инвентарь для порционирования блюд</b>	8 шт.	-	<b>8 шт.</b>	-