

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области
«Буткинская школа-интернат,
реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы»

(ГБОУ СО «Буткинская школа-интернат»)

Талицкий городской округ



Паспорт предприятия питания

По состоянию на 2023-2024 учебный год.

1. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	ГБОУ СО «Буткинская школа-интернат»
2.	Адрес	623610, Свердловская область, Талицкий район, село Бутка, улица М. Казина, дом 3
3.	Ф.И.О. руководителя	Казакова Оксана Федоровна
4.	Количество учащихся	108
5.	Предприятие организующие питание;	
5.1.	Образовательное учреждение	V
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	v
5.2.	Комбинат питания	
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.3.	Школьно-базовая столовая	
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.4.	ИП или ЧП	
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	
5.5.	Другие	
	Только поставка продуктов	
	Только обеспечение кадрами	
	Оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	

6.1.	Характеристика пищеблока образовательного учреждения	
6.1.1.	Штат пищеблока входит в штат ОУ	Да
6.1.2.	Пищеблок сдан в аренду	Нет
6.1.3.	Число работающих на пищеблоке	4
	Из них имеющие специальное образование	3
6.1.4.	Пищеблок обеспечен специализированным горячим водоснабжением	-
	Пищеблок обеспечен установками нагрева воды	Да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в ОУ	Да

6.1.5.	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения (число сотрудников):	4
	Против дизентерии зонне (число сотрудников)	4
	Против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	
	Число сотрудников привито без скрининга	
	Обследовано на антитела к вирусу гепатита А	4
	Число сотрудников серонегативных, из них привито	4
	Однократно	1
	Двукратно	3
6.1.6.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	Да
6.1.7.	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.1.8.	Общая площадь предприятия (м ²), в том числе:	
	А) складские помещения	30,6
	Б) овощной цех (первичной обработки овощей)	11,1
	В) овощной цех (вторичной обработки овощей)	14,1
	Г) холодный цех	11
	Д) помещение для обработки яиц	11
	Е) мясо-рыбный цех	11
	Ж) доготовочный цех	-
	З) мучной цех	-
	И) горячий цех	35,2
	К) помещение для нарезки хлеба	7,6
	Л) моечная для мытья столовой посуды	16,6
	М) моечная кухонной посуды	6,5
	Н) моечные тары	6,5

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеет-ся (в шт.)	Необхо-димо заменить (в шт.)	Необхо-димо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники	2		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2		
	В том числе: ШХ-1,4	1		
	ШХ -0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)			
	В том числе: холодильные камеры			
	Низкотемпературные лари	3		
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее 2)	3		

	Раковина для мытья рук	1		
овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечные ванны (не менее 2)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук			
холодный цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Среднетемпературные холодильные шкафы			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Бактерицидная установка для обеззараживания			
	2-х моечная ванна для повторной обработки овощей			
	Весы			
мясо-рыбный цех	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)-не менее 3	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	1		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Электромясорубка	1		
	Колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее 2)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
помещение для обработки яиц	Производственный стол	1		
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	Раковина для мытья рук			
мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук			
	Условия для просеивая муки			
Готовочный цех	Производственные столы (не менее 3)			
	Контрольные весы			
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	Овощерезка			
	Моечные ванны (не менее 3)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлебoreзательная машина			

Горячий цех	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	1		
	Производственные столы (для сырой и готовой продукции)-не менее 2	4		
	Электрическая плита	3		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	2		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирочная машина	2		
	Электрокотел			
	Весы			
	Раковина для мытья рук	1		
	Дополнительно установлены:			
Моечная для мытья с толовой посуды	Производственный стол	2		
	Посудомоечная машина	1		
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов			
	Стеллаж (шкаф)	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1		
	Две моечные ванны	1		
	Стеллаж	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

3. Перечень столового инвентаря

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование)
Столовая посуда фарфоровая, фаянсовая	200	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100	
При работе на одноразовой столовой		
Кухонная посуда из нержавеющей стали	13	
Кухонный инвентарь:		
Ножи	15	
Разделочные доски	15	
Т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	6	

Исполнитель: зав. производством



/ Коноплина О. Н./

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176582781996954633309689447090513787464982389996

Владелец Казакова Оксана Федоровна

Действителен с 11.03.2024 по 11.03.2025