

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БУТКИНСКАЯ ШКОЛА – ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»
(ГКОУ СО «БУТКИНСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ»)

Талицкий городской округ

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора
ГКОУ СО «Буткинская школа-интернат»
/О.Ф.Цепелева /
«30» 06 2017 года



ПАСПОРТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

ГКОУ СО «Буткинская школа-интернат»

По состоянию
на 2017-2018 учебный год

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	ГКОУ СО "Буткинская школа-интернат"
2.	Адрес	623610, Свердловская обл., Талицкий район, с.Бутка, ул.Михаила Казина, д. 3
3.	Ф.И.О. руководителя	Цепелева Оксана Федоровна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	108
5.	Предприятие, организующее 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 всего	4
	из них имеющих специальное образование	3
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим водоснабжением	—
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	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)	2
	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:	3
	однократно	—
	двухкратно	3
6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Коноплина Ольга Николаевна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	v
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	

3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные овощи и мясо кусковое)	да
	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени готовности (очищенные овощи и котлеты)	
6.4	Общая площадь предприятия (м²), 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) моечная тары	6,5

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необходимо дополнительно приобрести (в шт.)
Склады	Стеллажи	2		
	Подтоварники	8		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)			
	в том числе: ШХ-1,4	1		
	ШХ-0,7			
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2		
	в том числе: холодильные камеры	2		
	низкотемпературные лари			
	Весы	2		
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1		
	Картофелеочистительная машина	1		
	Овощерезательная машина			
	Моечные ванны (не менее двух)	3		

Холодный цех (вторичной обработки овощей)	раковина для мытья рук	1		
	Производственные столы (не менее 2)			
	Моечная ванна (не менее двух)			
	Универсальный механический привод			
	Овощерезательная машина			
	Холодильник			
	Весы			
Холодный цех	Раковина для мытья рук			
	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			
Мясо-рыбный цех	Весы			
	Раковина для мытья рук			
	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2		
	Контрольные весы	1		
	Среднетемпературные холодильные шкафы (камеры холодильные)	2		
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)			
	электромясорубка			
	колода для разрубка мяса			
	Моечные ванны (не менее двух)	2		
	Раковина для мытья рук	1		
Помещение для обработки яиц	Производственный стол			
	Три моечных ванны (емкости)	3		
	Емкость для обработанного яйца	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мучной цех	Производственные столы (не менее 2)			
	Тестомесильная машина			
	Контрольные весы			
	Пекарский шкаф,			
	Стеллажи			
	Моечная ванна			
	Раковина для мытья рук.			
	Условия для просеивания муки			
Доготовочный 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 трех)			
	Раковина для мытья рук			
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол	1		
	Хлебобрезательная машина,			
	Шкаф для хранения хлеба	1		
	Раковина для мытья рук	1		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	4		

	Электрическая плита	3		
	Электрическая сковорода	1		
	Духовой (жарочный) шкаф	2		
	Пекарский шкаф			
	Пароконвектомат			
	Электропривод для готовой продукции			
	Протирочная машина	2		
	Электрочайник			
	Весы			
	Раковина для мытья рук	1		
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол,	2		
	Посудомоечная машина			
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1		
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1		
	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	Двухсекционная моечная ванна			
	Дополнительно установлены:			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151888114763158279608975876681060942203612702726
Владелец Казакова Оксана Федоровна
Действителен с 03.02.2023 по 03.02.2024

3. Перечень столового инвентаря

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование,
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	100	
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	100	
При работе на одноразовой столовой		
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)	3	
Кухонный инвентарь:		
- ножи,	15	
- разделочные доски,	15	
- т.д.		
Мерный инвентарь для порционирования блюд	5	

Исполнитель заведующий производством



О.Н. Коноплина