

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10, РЕАЛИЗУЮЩАЯ  
АДАптиРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»**

## **ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА**

**Екатеринбург 2023г**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта	ГБОУ СО «ЕШИ № 10»
2. Адрес и местонахождение	620017 город Екатеринбург, улица Краснофлотцев, дом 8 «а»
3. Форма собственности	Государственная
4. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона	Директор – Бузань Михаил Дмитриевич Тел. 286-21-66
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области» (Северный Екатеринбургский филиал) Имеются заключения по пищеблоку, у в рамках заключенного договора № 1/866 от 02.02.2023 г.
6. Дата ввода в эксплуатацию	1960 г.
7. Мощность проектная фактическая	206 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие ограждения</li> <li>• наличие озеленения</li> <li>• наличие асфальтированного покрытия</li> <li>• наличие подъездных путей</li> <li>• въезд</li> <li>• выезд</li> </ul>	Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется Имеется
10. Наличие графика на проведение санитарных дней	Имеется (последняя пятница каждого месяца)
11. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем)	Государственный контракт № 13- АЭФ-ГК-23 Оказание услуг по проведению санитарно- противоэпидемиологических и профилактических мероприятий (дератизация, дезинсекция и акарицидная обработка) в 2023 году от 26.09.2022
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ЕМУП Спецавтобаза договор № 8746 от 01.01.2023

## 2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ <ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие холодного водоснабжения</li> </ul>	холодное водоснабжение
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>● наличие горячего водоснабжения</li> <li>● централизованное водоснабжение</li> <li>● децентрализованное водоснабжение</li> <li>● привозное водоснабжение</li> <li>● достаточность обеспечения горячей водой</li> <li>● наличие резервного запаса воды</li> <li>● обеспеченность организации паром</li> </ul>	<p>горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно имеется, установлено 2 бойлера имеется</p>
<p><b>2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● централизованная канализация</li> <li>● локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции</li> <li>● условия отведения сточных вод</li> <li>● наличие уклона полов, трапов</li> <li>● при наличии выгреба, указать наличие</li> <li>● наличие автотранспорта</li> <li>● периодичность очистки выгреба</li> <li>● условия для соблюдения правил личной гигиены</li> </ul>	<p>централизованная канализация нет</p> <p>- имеется</p> <p>- -</p> <p>имеются условия для соблюдения правил личной гигиены</p>
<p><b>3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● централизованное отопление</li> </ul>	<p>центральное отопление от тэц</p>
<p><b>4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● естественная</li> <li>● приточно - вытяжная</li> </ul>	<p>естественная приточно – вытяжная в исправном состоянии, монтаж декабрь 2011г., имеется 2 бактерицидные установки, монтаж 2012 г., установка вытяжных устройств над ванными в моечных отделениях монтаж 2015г</p>
<p><b>5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Освещение</li> <li>● естественное</li> <li>● искусственное</li> <li>● Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре</li> </ul>	<p>Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура</p>

### 3.3.ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1.Типовое здание	типовое
------------------	---------

2.Приспособленное здание	приспособленное здание
3.Учет проектного числа учащихся	220 человек
4.Учет фактического числа учащихся	206 человека
5.Получают горячее питание	206 человека
6.Набор вспомогательных помещений, их площадь <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеденный зал</li> <li>• умывальники</li> </ul>	206,4 м <sup>2</sup> 18,4 м <sup>2</sup>
7.Производственные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• цех обработки овощей кв.м</li> <li>• мясной цех кв.м</li> <li>• горячий цех кв.м</li> </ul>	9,9 м <sup>2</sup> 9,1 м <sup>2</sup> 88,0 м <sup>2</sup>
8. Моечные <ul style="list-style-type: none"> <li>• моечная столовой посуды кв.м</li> <li>• моечная кухонной посуды кв.м</li> </ul>	16,2 м <sup>2</sup> 9,0 м <sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха)
9.Комплекс складских и загрузочных помещений <ul style="list-style-type: none"> <li>• разгрузо – загрузочная платформа</li> <li>• помещение для хранения тары кв.м</li> <li>• кладовая сухих продуктов кв.м</li> <li>• охлаждаемая камера кладовая для хранения овощей и фруктов кв.м</li> <li>• охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м</li> <li>• охлаждаемая камера для хранения мяса - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м</li> <li>• помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м</li> <li>• инвентарная кладовая кв.м</li> <li>• среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков</li> </ul>	4,0 м <sup>2</sup> 3,6 м <sup>2</sup> 10,3 м <sup>2</sup> 7,2 м <sup>2</sup> 10,3 м <sup>2</sup> 8,1 м <sup>2</sup> 2,5 м <sup>2</sup> (раб.место в составе горячего цеха) 7,2 м <sup>2</sup> Имеется
10.Подсобные помещения <ul style="list-style-type: none"> <li>• охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м</li> <li>• комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м</li> <li>• гардероб для персонала кв.м</li> <li>• душевая кв.м</li> <li>• кабинет зав. производством кв.м</li> <li>• помещение для приема пищи персоналом кв.м</li> </ul>	1,5 м <sup>2</sup> 1,5 м <sup>2</sup> 14,1 м <sup>2</sup> 1,2 м <sup>2</sup> 8,9 м <sup>2</sup> нет
11.Санитарно – техническое состояние <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение капитального ремонта и текущего ремонта</li> <li>• окраска потолков</li> <li>• стен</li> <li>• полов</li> </ul>	текущий ремонт август 2023 год, ремонт пола в кабинете зав. производством, 1. частичная замена кафельной плитки в

горячем цехе, покраска  
плинтусов, дверей,  
стеллажей, потолков

#### 4.ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

№	Наименование	Тип	Марка	Год	Ед.	Цех
1	Камера холодильная МММ 115 моноблочная	холодильная	КХН – 5,8	2008	1	склад
2	Камера холодильная МММ 113S моноблочная	холодильная	КХН – 8,1	2008	1	склад
3	Ларь морозильный низкотемпературный	холодильный	ЛН 400 SB	2006	2	мясной
4	Шкаф холодильный	холодильный	ШХ-0,7	2010	1	раздача
5	Камера холодильная МММ 113SF моноблочная	холодильный	КХН – 6.6	2010	1	склад
6	Картофелечистка	механическая	МОК-150М	2008	1	овощной
7	Овощерезка МПР-350	электрическая	МПР-350 РЭ02	1996	1	овощной
8	Мясорубка электрическая	электрическая	М1(632)	1979	1	мясной
9	Машина овощерезательно - протилочная	механическая	УКМ-11	2008	1	горячий
10	Машина овощерезательная	механическая	CL 30	2012	1	горячий
11	Кипятильник электрический	электрический	КНЭ-100-01	2012	1	горячий
12	Машина посудомоечная универсальная	электрическая	МПУ-700-01	2008	1	моечная
13	Котел электрический	электрический	КПЭМ-250/9	2012	1	горячий
14	Плита электрическая	электрическая	ПЭМ 4-01ПС	1999	1	горячий
15	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭП-6ЖШ-К	1998	1	горячий
16	Плита электрическая	электрическая	ПЭ-0,17М	1989	1	горячий
17	Электрическая сковорода	электрическая	СЭСМ-5	1979	1	горячий
18	Пароконвектомат	электрический	ПКАП10-1/1ПМ	2021	1	горячий
19	Тепл. технол. столы	электрический	TS-43012SN	2012	2	горячий
20	Фильтр очистки воды	электрический	Гейзер 20ВВ	2023	1	горячий

21	Жарочный шкаф	электрический	ШЖЭ-3-01	2012	1	горячий
----	---------------	---------------	----------	------	---	---------

### 5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходимо заменить (в шт.)	Необх. Приобр. (в шт.)
Склады	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стеллажи</li> <li>• Подтоварники</li> <li>• Среднетемпературные холодильные камеры</li> <li>• Низкотемпературные холодильные камеры</li> <li>• Весы товарные</li> </ul>	8 6 2 1 1	1	1    1
Кабинет заведующего производством	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Компьютер</li> <li>• Столы</li> <li>• Стулья</li> <li>• Шкаф для одежды</li> <li>• Тумба</li> </ul>	1 2 3 1 2		
Овощной цех первичной обработки овощей	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Картофелеочистительная машина</li> <li>• Овощерезательная машина</li> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварник</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> </ul>	2 1 1 1 1 2 1		1
Мясо – рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Элекромясорубка</li> <li>• Морозильные лари</li> <li>• Весы электронные</li> </ul>	3 1 1 1 2 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол для обработки яйца</li> </ul>	1		

Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Электрическая плита</li> <li>• Электрический котел</li> <li>• Электросковорода</li> <li>• Электрокипятильник</li> <li>• Жарочный шкаф</li> <li>• Пароконвектомат</li> <li>• Протирочная машина</li> <li>• Овощерезательная машина</li> <li>• Раковина для мытья рук</li> <li>• Весы электронные</li> <li>• Стеллажи</li> <li>• Подставка для баков</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Шкаф холодильный среднетемпературный</li> </ul>	8 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 3 1 1		
Мучной цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Стеллаж</li> </ul>	1 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> </ul>	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стол производственный</li> <li>• Шкаф для хранения хлеба</li> </ul>	1 1		
Моечная столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Ванна моечная 2-секционная</li> <li>• Ванна моечная 3-секционная</li> <li>• Машина посудомоечная</li> </ul>	3 1 1 1	1 1	1 1
Моечная кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столы производственные</li> <li>• Стеллаж</li> <li>• Подтоварники</li> <li>• Ванна моечная 2-</li> </ul>	2 2 2 1		

	секционная			
--	------------	--	--	--

**6. ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ, МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ ( НА 01.09.2020г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда		
Тарелка мелкая	300	
Тарелка глубокая	300	
Стакан	300	
Вилка нержавеющей	150	
Ложка нержавеющей	200	
Кассетница нержавеющей	38	
Кухонная посуда		
Бак наплитный	10	3
Бак нержавеющей	14	
Кастрюля	15	
Чайник нержавеющей	7	
Кастрюля нержавеющей	6	
Нож поварской	10	
Чумичка	3	
Половник	10	
Игла поварская	1	
Доска разделочная	10	
Противень	7	
Гастроемкость	12	
Моющие средства		
Посудомой	20 кг	
Средство для стекол	2 бут	
Средство для посуд/машины	5 л	
Санокс –ржавчин	3 бут	
Чистящее средство	5 бан	
Мыло хозяйственное	5 шт	
Мыло туалетное	5 шт	
Сода кальцинированная	5 шт	
Мочалка металлическая	5 шт	
Перчатки резиновые	5 шт	
Перчатки одноразовые	100 шт	



Для перевозки продуктов питания используется: специализированный транспорт организаций - поставщиков пищевых продуктов, санитарный паспорт на транспорт имеется.

**Штатное расписание:**

Должность	Кол-во ставок	Укомплектованность
Заведующий столовой	1	1
Повар	4	3
Мойщица посуды	1,5	1,5
Подсобный рабочий	1,5	1,5

**Персонал пищеблока входит в штатное расписание: школы**

**Питание детей в общеобразовательном учреждении:** организованное с предварительным накрытием столов.

**Рацион питания** согласован с органами Роспотребнадзора.

**Наличие нормативно-технической документации и технологических карт:** имеется.

**В общеобразовательном учреждении «С»-витаминизация готовых блюд:** проводится.

**Охват школьников горячим питанием:**

1. Четырехразовое питание – обучающиеся двух возрастных категорий;
2. Шестиразовое питание - воспитанники двух возрастных категорий.

Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.

Полдник включает в себя творожное блюдо или мучное изделие и напиток.

Ужин включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.

II ужин включает в себя: кисломолочный напиток.

Дата составления паспорта: 30 августа 2023 г.

Директор



М.Д. Бузань