

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

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Екатеринбург 2026г

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	и. о. Директора – Пищальникова Алена Александровна Тел. (343) 286-21-66 доб. 201
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области» (Северный Екатеринбургский филиал) Имеются заключения по пищблоку, в рамках заключенного договора № 1/97 от 13.01.2026 г.
6. Дата ввода в эксплуатацию	1960 г.
7. Мощность проектная фактическая	206 чел
8. Благоустройство территории	благоустроена
9. Территория должна отвечать следующим требованиям: – наличие ограждения – наличие озеленения – наличие асфальтированного покрытия – наличие подъездных путей – въезд – выезд	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 № 01- ЭЗК -26/27 Оказание услуг по проведению санитарно- противоэпидемиологических и профилактических мероприятий (дератизация, дезинсекция и акарицидная обработка) в 2026 году от 11.02.2026
12. Количество мусоросборников	1 штука
13. Договор на вывоз твердых бытовых отходов	ЕМУП Спецавтобаза договор № 32358909 от 27.01.2026

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ • наличие холодного водоснабжения • наличие горячего водоснабжения • централизованное водоснабжение • децентрализованное водоснабжение • привозное водоснабжение • достаточность обеспечения горячей водой	холодное водоснабжение горячее водоснабжение централизованное водоснабжение нет нет достаточно
--	---

- наличие резервного запаса воды - обеспеченность организации паром	имеется, установлено 2 бойлера имеется
2.ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ - централизованная канализация - локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции - условия отведения сточных вод - наличие уклона полов, трапов - при наличии выгребов, указать наличие - наличие автотранспорта - периодичность очистки выгребов - условия для соблюдения правил личной гигиены	централизованная канализация нет - имеется - - - имеются условия для соблюдения правил личной гигиены
3.ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ централизованное отопление	центральное отопление от тэц
4.ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ - естественная - приточно - вытяжная	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
5.ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ. - Освещение - естественное - искусственное - Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре	Имеется естественное и искусственное освещение, на котором закреплена защитная арматура

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 - обеденный зал - умывальники	206,4 м² 18,4 м²
7.Производственные помещения - цех обработки овощей кв.м - мясной цех кв.м - горячий цех кв.м	9,9 м² 9,1 м² 88,0 м²

8. Моечные • моечная столовой посуды кв.м • моечная кухонной посуды кв.м	16,2 м² 9,0 м² (раб.место в составе горячего цеха)
9.Комплекс складских и загрузочных помещений • разгрузо – загрузочная платформа • помещение для хранения тары кв.м • кладовая сухих продуктов кв.м • охлаждаемая камера кладовая для хранения овощей и фруктов кв.м • охлаждаемая камера для хранения молочно – жировой продукции (среднетемпературная) кв.м • охлаждаемая камера для хранения мясо - рыбной продукции (низкотемпературная) кв.м • помещение для хранения и нарезки хлеба кв.м • инвентарная кладовая кв.м • среднетемпературный холодильник в горячем цехе для охлаждения салатов и напитков	4,0 м² 3,6 м² 10,3 м² 7,2 м² 10,3 м² 8,1 м² 2,5 м² (раб.место в составе горячего цеха) 7,2 м² Имеется
10.Подсобные помещения • охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков кв.м • комната уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих средств кв.м • гардероб для персонала кв.м • душевая кв.м • кабинет зав. производством кв.м • помещение для приема пищи персоналом кв.м	1,5 м² 1,5 м² 14,1 м² 1,2 м² 8,9 м² нет
11.Санитарно – техническое состояние • проведение капитального ремонта и текущего ремонта • окраска потолков • стен • полов	текущий ремонт август 2026 год: окрашивание плинтуса, стен в обеденной зоне. Окрашивание плинтусов горячий цех, коридор (зона погрузки – разгрузки)

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 цех
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 цех
8	Мясорубка	электрическая	М1(632)	1979	1	мясной цех

	электрическая					
9	Машина овощерезательно - протирачная	механическая	УКМ-11	2008	1	горячий цех
10	Кипятильник электрический	электрический	КНЭ-100-01	2012	1	горячий цех
11	Мясорубка электрическая	электрический	МFW45020	2019	1	горячий цех
12	Машина посудомоечная универсальная	электрическая	МПУ-700-01	2008	1	моечная
13	Котел электрический	электрический	КПЭМ-250/9	2012	1	горячий цех
14	Плита электрическая	электрическая	ПЭМ 4-01ПС	1999	1	горячий
15	Плита электрическая с жарочным шкафом	электрическая	ЭП-6ЖШ-К	1998	1	горячий цех
16	Пароконвектомат	электрический	ПКАП10-1/1ПМ	2021	1	горячий
17	Тепл. технол. столы	электрический	TS-43012SN	2012	2	горячий
18	Фильтр очистки воды	электрический	Гейзер 20BB20	2026	1	горячий цех
19	Жарочный шкаф	электрический	ШЖЭ-3-01	2012	1	горячий
20	Ларь морозильный низкотемпературн.	морозильный	ЛН 400 SB	2026	1	кабинет

5. ПЕРЕЧЕНЬ ИМЕЮЩИХСЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И УСТАНОВЛЕННОГО ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственных помещений	Перечень оборудования	Имеется (в шт.)	Необходим о заменить (в шт.)	Необх. Приобр.(в шт)
Склады	• Стеллажи • Подтоварники • Среднетемпературные холодильные камеры • Низкотемпературные холодильные камеры • Весы товарные	8 6 2 1 2	1	1
Кабинет заведующего производством	• Компьютер • Столы • Стулья • Шкаф для одежды • Тумба	1 2 3 1 2		
Овощной цех первичной обработки овощей	• Стол производственный • Картофелеочистительная машина • Овощерезательная машина • Стеллаж • Подтоварник • Ванна моечная 2-секционная • Раковина для мытья рук	2 1 1 1 1 2 1		1
Мясо – рыбный цех	• Стол производственный	3		

	• Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Электромясорубка • Морозильные лари • Весы электронные	1 1 1 1 1		
Помещение для обработки яиц (рабочее место в составе мясо – рыбного цеха)	• Стол для обработки яйца	1		
Горячий цех	• Столы производственные • Электрическая плита • Электрический котел • Электрокипятильник • Жарочный шкаф • Пароконвектомат • Протирочная машина • Раковина для мытья рук • Весы электронные • Стеллажи • Подставка для баков • Ванна моечная 2-секционная • Шкаф холодильный среднетемпературный	8 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 3 1 1 1		
Мучной цех рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Стеллаж	2 1		
Холодный цех (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Ванна моечная 2-секционная	1 1		
Помещение для нарезки хлеба (рабочее место в составе горячего цеха)	• Стол производственный • Шкаф для хранения хлеба	2 1		
Моечная столовой посуды	• Столы производственные • Ванна моечная 2-секционная • Ванна моечная 3-секционная • Машина посудомоечная	3 1 1 1 1	 1 1	 1 1

**6.ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ПИЩЕБЛОКА СТОЛОВОЙ, КУХОННОЙ ПОСУДОЙ,
МОЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ (на 01.09.2026г.)**

Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести
Столовая посуда:		
Тарелка мелкая	300	
Тарелка глубокая	300	
Стакан	300	
Вилка нержавейка	150	
Ложка нержавейка	200	
Кассетница нержавейка	38	
Кухонная посуда:		
Бак наплитный	10	3
Бак нержавейка	14	
Кастрюля	15	
Чайник нержавейка	7	
Кастрюля нержавейка	6	
Нож поварской	10	
Чумичка	3	
Половник	10	
Игла поварская	1	
Доска разделочная	10	
Противень	7	
Гастроемкость	12	
Веселка деревянная	5	
Моющие средства:		
Ника Средство для стекол и других поверхностей	3 шт	
Средство для посуды/машины и пароконвектоматов «Ника-МПМ»	5 л	
Ополаскиватель для посудомоечных машин и пароконвектоматов «Ника-ОПМ»	5 л	
Средство для чистки кухонных плит и духовок Ника -блеск	5кг	
Санокс -гель для сантехники	6 бут	
Порошок чистящий универсальный Ника	5 бан	
Мыло хозяйственное	5 шт	
Мыло туалетное	5 шт	
Дезинфицирующее средство Ника Хлор		
Сода кальционированная	1 кг	
Ветошь	5 шт	
Перчатки резиновые	10 шт	
Перчатки одноразовые	12 шт	
	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	2,5
Мойщица посуды	2	2
Кухонный рабочий	1	1

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: 31 августа 2026 г.

И. о. директора



Пицальникова А.А.