

Утверждаю:
Директор ГБОУ СО
"Кировградская школа-интернат"
О.В. Паршутина
Приказ от "15" июня 2026 г. № 67-о/д



Паспорт пищеблока

**государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение Свердловской
области «Кировградская школа-интернат,
реализующая адаптированные основные
общеобразовательные программы»
(ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»)**

**по состоянию
на 15.06.2026 год**

I. Общие сведения

1.	Наименование образовательного учреждения	государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Свердловской области «Кировградская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы» (ГБОУ СО «Кировградская школа-интернат»)
2.	Адрес	624140 Свердловская обл., г. Кировград, ул. Энгельса,28
3.	Ф.И.О. руководителя	Паршутина Оксана Валентиновна
4.	Количество учащихся (воспитанников)	155\37
5.	Предприятие, организующее питание:	ГБОУ СО "Кировградская школа-интернат"
5.1	образовательное учреждение	Да
	только поставка продуктов	
	только обеспечение кадрами	
	оказание услуги питания (поставка продуктов, обеспечение кадрами)	Да
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)	Да
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	6
	из них имеющих специальное образование	2
6.1.4	Пищеблок обеспечен централизованным горячим	
	Пищеблок обеспечен установками для нагрева воды с разводкой	Да
	Пищеблок обеспечен ультрафиолетовыми установками	Да
6.1.5	Привитость персонала пищеблока образовательного учреждения	
	против дизентерии зонне (число сотрудников)	6
	против вируса гепатита А (число сотрудников), из них:	6
	число сотрудников привито без скрининга	
	обследовано на антитела к вирусу гепатита А	6
	число сотрудников серонегативных, из них привито:	
	однократно	
	двухкратно	

6.2	Ф.И.О. руководителя (зав. производством, зав. пищеблоком)	Шабалина Светлана Дмитриевна
6.3	Организационная форма предприятия	
6.3.1	Пищеблок с полным технологическим циклом	Да
6.3.2	Доготовочная, но работающая на сырье	0
6.3.3	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах (очищенные	0
6.3.4	Доготовочная, работающая на полуфабрикатах высокой степени	0
6.4	Общая площадь предприятия (м²), в том числе	222,2
	а) складские помещения	14,9
	б) овощной цех (первичной обработки овощей)	6,9
	в) овощной цех (вторичной обработки овощей)	
	г) холодный цех	8
	д) помещение для обработки яиц	0
	е) мясо-рыбный цех	9,1
	ж) доготовочный цех	0
	з) мучной цех	0
	и) горячий цех	45,9
	к) помещение для нарезки хлеба	0
	л) моечная для мытья столовой посуды	21,7
	м) моечная кухонной посуды	
	н) моечная тары	

2. Перечень имеющихся производственных помещений и установленного оборудования

Наименование производственного помещения	Перечень оборудования	Имеетс я (в шт.)	Необход имо заменит ь (в шт.)	Необход имо дополн ительно приобре сти (в шт.)
Склады: 1. Для сухих продуктов 2. Для овощей, фруктов 3. Для хол. оборудования	Стеллажи	2	0	0
	Подтоварники	6	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы (всего)	2	0	0
	в том числе: ШХ-1,4	1	0	0
	ШХ-0,7	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (всего)	2	0	0
	в том чимсле: холодильные камеры	0	0	0
	низкотемпературные лари	2	0	0
	Весы	2	0	2
Овощной цех (первичной, вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	1	0	0
	Картофелеочистительная машина	1	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Моечные ванны (не менее двух) трехсекционная	1	0	0
	раковина для мытья рук	1	0	0
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее 2)	0	0	0
	Моечная ванна (не менее двух)	0	0	0
	Универсальный механический привод	0	0	0
	Овощерезательная машина	0	0	0
	Холодильник	0	0	0
	Весы	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Холодный цех	Производственные столы (не менее 2)	2	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	2	0	0
	Универсальный механический привод	1	0	0
	Протирочно-резательная машина	1	0	0
	Бактерицидная установка для обеззараживания	1	0	0
	Ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	1	0	0
	Весы	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Мясо-рыбный цех (выделено место для обработки яйца)	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – не менее трех	2	0	0
	Контрольные весы	1	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	1	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0	0	0
	Электромясорубка	1	0	0
	Колода для разруба мяса	0		
	Моечные ванны (не менее двух) двухсекционная	1	0	1
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Помещение для обработки яиц	Производственный стол	0	0	0
	Три моечных ванны (емкости)	0	0	0
	Емкость для обработанного яйца	0	0	0
	раковина для мытья рук	0	0	0
Мучной цех (линия для теста)	Производственные столы (не менее 2)	1	0	0
	Тестомесильная машина	1	0	0
	Контрольные весы	1	0	0
	Пекарский шкаф	1	0	0
	Стеллажи	0	0	0
	Моечная ванна	0	0	0
	Раковина для мытья рук.	0	0	0
	Условия для просеивания муки	0	0	0

Доготовочный цех	Производственные столы (не менее 3)	0	0	0
	Контрольные весы	0	0	0
	Среднетемпературные холодильные шкафы	0	0	0
	Низкотемпературные холодильные шкафы (в том числе лари)	0	0	0
	Овощерезка	0	0	0
	Моечные ванны (не менее трех)	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Помещение для нарезки хлеба (выделен стол в гор. цехе)	Производственный стол и шкаф для хранения хлеба	1	0	0
	Хлеборезательная машина	0	0	0
	Шкаф для хранения хлеба	0	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции)	4	0	1
	Электрическая плита	3	0	0
	Электрическая сковорода	1	0	0
	Духовой (жарочный) шкаф	1	0	0
	Пекарский шкаф	1	0	0
	Пароконвектомат	0	0	0
	Электропривод для готовой продукции	0	0	0
	Протирочная машина	0	0	0
	Электрокотел	1	0	0
	Весы	1	0	0
	Раковина для мытья рук	1	0	0
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол	1	0	1
	Посудомоечная машина	0	0	0
	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	1	0	0
	Двухсекционная ванна – для стеклянной посуды и столовых приборов	1	0	0
	Стеллаж (шкаф)	3/1	0	2
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Моечная кухонной посуды	Производственный стол	1	0	0
	Две моечные ванны, двухсекционная	2	0	0
	Стеллаж	2	0	0
	Раковина для мытья рук	0	0	0
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	0	0	0
	Дополнительно установлены:	0	0	0
Наименование	Обеспеченность	Необходимо приобрести, заменить (наименование, количество штук)		
Столовая посуда (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная)	Фарфоровая тарелка I блюда - 240шт, II блюда -280шт., Салатники - 230 шт., Кружка - 210 шт. Стеклянные стаканы - 30 шт.	Тарелка I блюда - 100 шт., Тарелка II блюда - 100 шт., Салатник - 100 шт., Стаканов - 100 шт.		
Столовые приборы (из нержавеющей стали)	Чайные ложки - 150 шт.			
	Стол. ложка - 150шт.			
	Вилка нерж. -220 шт.			
При работе на одноразовой столовой посуде и приборах				
Кухонная посуда (из нержавеющей стали)				
Кухонный инвентарь:	100%			
- ножи,	40 шт.			
- разделочные доски,	28 шт			
- т.д.				
Мерный инвентарь для порционирования блюд				