

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 12  
имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича»  
Энгельсского муниципального района Саратовской области**  
413100, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Пушкина, 1а, тел. (8453) 56-94-36, 56-88-37  
эл.почта: sc12engl@bk.ru, сайт: <https://12school-eng.gosuslugi.ru/>

**Утверждено**  
Директор МОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Суханова»

\_\_\_\_\_ В.В. Минаева  
Приказ № 259 от «30» августа 2024 года

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА  
МОУ «СОШ № 12 им. В. Ф. Суханова»**

## Содержание

1.	Общие сведения об образовательной организации	3
1.1.	Численность обучающихся по возрастным группам	3
1.2.	Численность льготной категории обучающихся	3
2.	Охват горячим питанием по возрастным группам	4
2.1.	Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	4
2.2.	Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся	4
3.	Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет – раздаточная)	5
4.	Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции	5
5.	Инженерное обеспечение пищеблока	5
6.	Проектная мощность (план – схема расположения помещений) пищеблока	5
7.	Материально – техническое оснащение пищеблока	6
8.	Характеристика технологического оборудования пищеблока	7
8.1.	Дополнительные характеристики технологического оборудования	8
9.	Характеристика бытовых помещений	9
10.	Штатное расписание работников пищеблока	10
11.	Перечень нормативных и технологических документов	10
12.	Формы организации питания	10

## 1. Общие сведения об общеобразовательной организации

<i>Руководитель организации</i>	— Минаева Виктория Викторовна
<i>Ответственный за питание</i>	— Митласова Ольга Вячеславовна
<i>Численность педагогического коллектива</i>	— 78 человек
<i>Количество классов по уровням образования</i>	
<i>Начальное общее образование (НОО)</i>	— 15 классов
<i>Основное общее образование (ООО)</i>	— 18 классов
<i>Среднее общее образование (СОО)</i>	— 3 класса

### 1.1. Численность обучающихся по возрастным группам

<i>№</i>	<i>Классы</i>	<i>Количество классов</i>	<i>Численность обучающихся (чел.)</i>
1	1 классы	3	73
2	2 классы	4	127
3	3 классы	4	133
4	4 классы	4	130
5	5 классы	3	101
6	6 классы	4	122
7	7 классы	4	125
8	8 классы	4	114
9	9 классы	3	94
10	10 классы	1	37
11	11 классы	2	40
		<b>36</b>	<b>1096</b>

### 1.2. Численность льготной категории обучающихся

<i>№</i>	<i>Классы</i>	<i>Численность обучающихся (чел.)</i>	<i>В том числе льготной категории (чел.)</i>
1	1 классы	73	14
2	2 классы	127	24
3	3 классы	133	29
4	4 классы	130	19
5	5 классы	101	23
6	6 классы	122	17
7	7 классы	125	22
8	8 классы	114	26
9	9 классы	94	15
10	10 классы	37	7
11	11 классы	40	4
		<b>1096</b>	<b>200</b>

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам

### 2.1. Охват одноразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от общего числа обучающихся
1	Обучающиеся 1 – 4 – х классов	463	462	99,8
	в том числе обучающиеся льготной категории	86	85	98,8
2	Обучающиеся 5 – 9 – х классов	556	143	25,7
	в том числе обучающиеся льготной категории	103	73	70,9
	в том числе за родительскую плату	0	70	12,6
3	Обучающиеся 10 – 11 – х классов	77	17	22
	в том числе обучающиеся льготной категории	11	8	72,7
	в том числе за родительскую плату	0	9	11,7
4	Общее количество обучающихся всех возрастных групп	1096	622	56,8
	в том числе обучающиеся льготной категории	200	166	83

### 2.2. Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от общего числа обучающихся
1	Обучающиеся 1 – 4 – х классов	463	0	0
	в том числе обучающиеся льготной категории	86	0	0
2	Обучающиеся 5 – 9 – х классов	556	0	0
	в том числе обучающиеся льготной категории	103	1	0,97
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
3	Обучающиеся 10 – 11 – х классов	77	0	0
	в том числе обучающиеся льготной категории	11	0	0
	в том числе за родительскую плату	0	0	0
4	Общее количество обучающихся всех возрастных групп	1096	0	0
	в том числе обучающиеся льготной категории	200	0	0

### 3. Модель предоставления услуги питания (столовая на сырье, столовая доготовочная, буфет – раздаточная)

<i>Модель предоставления услуги</i>	Сырье с использованием полуфабрикатов собственного производства
<i>Оператор питания, наименование</i>	ООО «Большая перемена»
<i>Адрес местонахождения</i>	413850, Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79
<i>Фамилия, имя, отчество руководителя/контактное лицо</i>	Волков Сергей Николаевич, директор
<i>Контактные данные: телефон/электронная почта</i>	89272247610, info@bpcard.ru
<i>Дата заключения контракта</i>	26.12.2023 г.
<i>Длительность контракта</i>	09.01.2024-31.05.2024; 01.09.2024-31.12.2024

### 4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

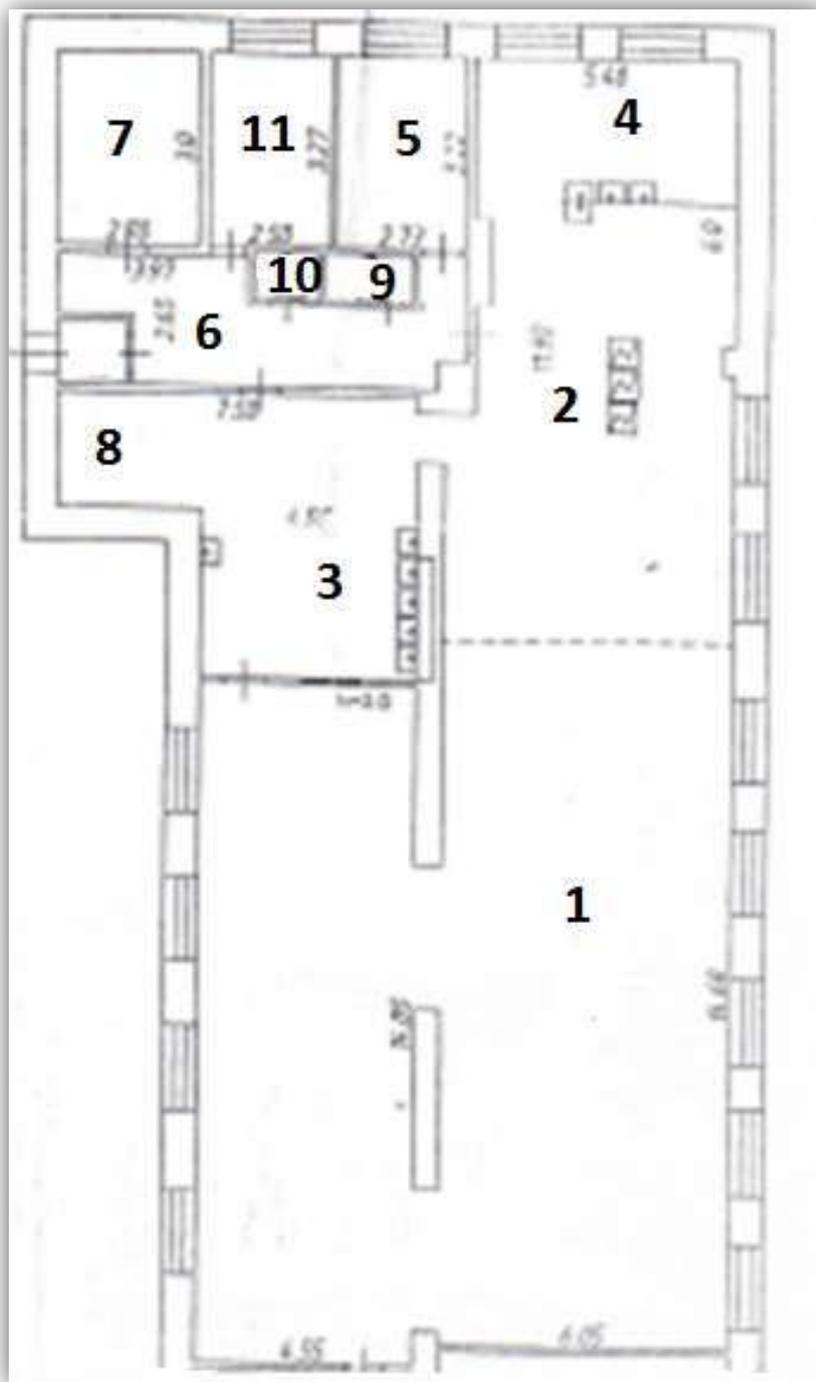
<i>Вид транспорта</i>	Автомобильный и грузовой
<i>Принадлежность транспорта</i>	Транспорт организации поставщика
<i>Условия использования транспорта</i>	Соблюдение контроля за санитарно – гигиеническим состоянием ТС возложено на перевозчика. Согласно заявки на продукты питания.

### 5. Инженерное обеспечение пищеблока

<i>Водоснабжение</i>	централизованное
<i>Горячее водоснабжение</i>	централизованное
<i>Отопление</i>	централизованное
<i>Водоотведение</i>	централизованное
<i>Вентиляция помещений</i>	естественная, приточно – вытяжная

### 6. Проектная мощность (план – схема расположения помещений) пищеблока

- 1 Обеденный зал
- 2 Горячий цех
- 3 Моечная столовой, кухонной посуды
- 4 Цех холодных закусок
- 5 Цех первичной обработки мяса, птицы, рыбы, овощей
- 6 Коридор
- 7 Склад для хранения овощей
- 8 Гардеробная для персонала
- 9 Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря
- 10 Туалет для персонала
- 11 Склад пищевых продуктов



### 7. Материально – техническое оснащение пищеблока

№	Наименование цехов и помещений	Столовые доготовочные (м <sup>2</sup> )
1	Складские помещения	16,3
2	Производственные помещения	88,4
3	Мясо – рыбный цех	8,8
4	Горячий цех	58,6
5	Холодный цех	8,0
6	Моечная столовой, кухонной посуды	29,8

## 8. Характеристика технологического оборудования пищеблока

<i>Характеристика оборудования</i>				
<i>Наименование оборудования</i>	<i>Количество единиц оборудования</i>	<i>Дата выпуска</i>	<i>Дата начала эксплуатации</i>	<i>Процент изношенности оборудования</i>
<i>Горячий цех</i>				
Электрическая плита	1	2010	2010	60
Сковорода СЭ-0,25В	1	2010	2010	60
Пароконвектомат с подставкой	1	2012	2012	60
Мармит для вторых блюд	1	2011	2011	60
Мармит для первых блюд	1	2011	2011	60
Прилавок холодильный	1	2011	2011	60
Прилавок для столовых приборов	5			
<i>Холодный цех</i>				
Стол производственный	1	2010	2010	50
Машина овощерезальная	1	2010	2010	60
Холодильник	3	2010	2010	70
Ванна типа ВПМ-6	1	2010	2010	60
<i>Склад для хранения овощей</i>				
Стол	4	2010	2010	60
<i>Склад пищевых продуктов</i>				
Стеллаж	3	2010	2010	60
<i>Цех первичной обработки мяса, рыбы, птицы,</i>				
Стол производственный	2	2010	2010	50
Холодильник	1	2010	2010	70
Мясорубка электрическая	1	2010	2010	60
Мойка	1	2010	2010	60
<i>Моечная столовой, кухонной посуды</i>				
Ванна ВМП-6	1	2010	2010	60
Ванна моечная	1	2010	2010	60
Ванна моечная 2-х секционная	1	2010	2010	60
Стеллаж	2	2010	2010	60
Стол производственный	3	2010	2010	50

### 8.1.Дополнительные характеристики технологического оборудования

Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
	Назначение	Марка	Дата изготовления	Срок профилактического осмотра
Электрическая плита ЭП-6 ЖШ	Тепловая обработка в функциональных емкостях, варка, обжаривание, тушение и пассивирование	Abat	2010	Ежегодно
Сковорода СЭ-0,25В	Тепловая обработка в функциональных емкостях, обжаривание	Abat	2010	Ежегодно
Пароконвектомат с подставкой	Тепловая обработка, запекание, обжаривание, тушение	Abat	2012	Ежегодно
Мармит для вторых блюд	Кратковременное сохранение в горячем состоянии блюд	Abat	2011	Ежегодно
Мармит для первых блюд	Кратковременное сохранение в горячем состоянии блюд	Abat	2011	Ежегодно
Прилавок холодильный ППВ (Н)	Кратковременное хранение, раздача холодных закусок и третьих блюд	Abat	2011	Ежегодно
Прилавок для столовых приборов	Хранение столовых приборов	Abat	2010	Ежегодно
Стол производственный	Ручные операции, связанные с приготовлением пищи	Abat	2010	Ежегодно
Машина овощерезательная	Измельчение сырых овощей	АО «Торгмаш»	2010	Ежегодно
Холодильник	Охлаждение и хранение в охлажденном состоянии готовых блюд, полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов	Carboma	2010	Ежегодно
Ванна типа ВПМ-6	Мойка посуды, кухонных	Abat	2010	Ежегодно

	принадлежностей			
Стеллаж	Хранение продуктов	Abat	2010	Ежегодно
Мясорубка электрическая	Изготовление фарша из мяса, рыбы	АО «Торгмаш»	2010	Ежегодно
Ванна моечная 2-х секционная	Мойка посуды, кухонных принадлежностей	Abat	2010	Ежегодно

## 9. Характеристика бытовых помещений

<i>Перечень бытовых помещений</i>	<i>Характеристика помещений (площадь/единицы)</i>
<i>Обеденный зал</i>	<i>155,4 м<sup>2</sup></i>
Стол обеденный	20 штук
Скамья	40 штук
<i>Горячий цех</i>	<i>58,6 м<sup>2</sup></i>
Электрическая плита ЭП-6 ЖШ	
Сковорода СЭ-0,25В	
Пароконвектомат с подставкой	
Мармит для вторых блюд	
Мармит для первых блюд	
Прилавок холодильный ППВ (Н)	
Прилавок для столовых приборов	
Стол производственный	
Раковина	
<i>Мойка столовой и кухонной посуды</i>	<i>29,8 м<sup>2</sup></i>
Ванна ВМП-6	
Ванна моечная	
Ванна моечная 2-х секционная	
Стеллаж	
Стол производственный	
Водонагреватель	
<i>Цех холодных закусок</i>	<i>8 м<sup>2</sup></i>
Стол производственный	
Машина овощерезательная	
Холодильник	
Ванна типа ВПМ-6	
<i>Цех первичной обработки мяса, рыбы, птицы, овощей</i>	<i>8,8 м<sup>2</sup></i>
Стол производственный	
Холодильник	
Мясорубка электрическая	
Мойка	
<i>Коридор</i>	<i>17,4 м<sup>2</sup></i>
<i>Склад для хранения овощей</i>	<i>8,1 м<sup>2</sup></i>
Стол	
<i>Гардеробная для персонала</i>	<i>5,0 м<sup>2</sup></i>
Шкаф	
Стол	
<i>Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря</i>	<i>1,6 м<sup>2</sup></i>

<i>Туалет для персонала</i>	<i>1,3 м<sup>2</sup></i>
Раковина	
Унитаз	
<i>Склад пищевых продуктов</i>	<i>8,2 м<sup>2</sup></i>
Стеллаж	

### 10. Штатное расписание работников пищеблока

№	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		Количество ставок	Укомплектованность	Базовое образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие медкнижки да/нет
	Заведующий производством	1	100%	Среднее специальное	6	33	да
	Технолог	-	-	-	-	-	-
	Повар	2	100%	Среднее специальное	3/4	16/11	да
	Рабочие кухни	2	100%	Среднее специальное	-	23/19	да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- Предварительное накрытие столов.
- Самообслуживание.

### 12. Перечень нормативных и технологических документов

1. Перспективное меню с 7 лет до 11 лет.
2. Перспективное меню от 12 лет и старше.
3. Ежедневное меню.
4. Меню раскладка.
5. Технологические карты (ТК).
6. Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара.
7. График приема пищи.
8. Гигиенический журнал (сотрудники).
9. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
10. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
12. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
13. Ведомость контроля за рационом питания.

14. Приказ о составе бракеражной комиссии.
15. График дежурства преподавателей в столовой.
16. Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году.
17. Программа по совершенствованию системы организации питания обучающихся.
18. Положение об организации питания обучающихся.
19. Положение о бракеражной комиссии.
20. Приказ об организации питания.
21. Должностные инструкции персонала пищеблока.
22. Программа производственного контроля на основе принципов HACCP.
23. Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы.
24. Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.