

**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](mailto:sc12engl@bk.ru), сайт: <http://www.coш12.pф>

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор МОУ «СОШ№12  
им.В.Ф.Суханова»  
\_\_\_\_\_ **Л.Р. Валиева**

Приказ № 62-од от «15» февраля 2022 г.

Принято на общем собрании трудового коллектива  
Протокол № 2 от «15» февраля 2022 г.

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**

## Содержание

1. **Общие сведения об образовательной организации:**
  - общие сведения
  - численность обучающихся по возрастным группам, в том числе численность льготной категории обучающихся
2. **Состояние уровня охвата горячим питанием по возрастным группам обучающихся**
3. **Модель предоставления услуги питания:**
  - оператор питания
  - длительность контракта
4. **Использование транспорта для перевозки пищевой продукции.**
5. **Инженерное обеспечение пищеблока:**
  - водоснабжение
  - горячее водоснабжение
  - отопление
  - водоотведение
  - вентиляция помещений
6. **Проектная мощность (план-схема расположения \помещений) пищеблока**
7. **Материально-техническое оснащение пищеблока**
8. **Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой**
9. **Характеристика бытовых помещений**
10. **Штатное расписание работников пищеблока**
11. **Форма организации питания обучающихся**
12. **Перечень нормативных и технологических документов**

## **Общие сведения об объекте**

### **1.1. Общие сведения об образовательном учреждении**

Дата создания: 1 сентября 1988 года

#### **Полное наименование образовательного учреждения:**

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 имени Героя Советского Союза Суханова Виталия Федоровича» Энгельсского муниципального района Саратовской области

**Краткое наименование образовательного учреждения:** МОУ «СОШ № 12 им. В.Ф.Суханова»

**Учредитель:** Энгельсский муниципальный район

**Функции и полномочия учредителя осуществляет:** Комитет по образованию администрации Энгельсского муниципального района. Председатель комитета по образованию Косенко Раиса Ивановна

**Адрес:** 413100, Российская Федерация, Саратовская область, г. Энгельс, ул. Пушкина, 1 «а»

**Проектная мощность здания:** 1176 человек.

**Фактическое число обучающихся:** 1108 человека

#### **Реализуемые программы:**

- основная образовательная программа начального общего образования;
- основная образовательная программа основного общего образования;
- основная образовательная программа среднего общего образования.

Ежегодно на базе школы работает детский лагерь с дневным пребыванием детей. (пришкольная площадка).

#### **График работы:**

Понедельник-суббота. Учреждение работает с 7.30 ч. до 19.00ч. в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с расписанием занятий. Выходные дни: воскресенье. Организация учебно-воспитательного процесса по триместрам. Обучение проходит в 2 смены. Обеспечена занятость учащихся по интересам во второй половине дня и в субботу – работают факультативные и элективные курсы, спортивные секции.

Программы дополнительного образования реализуются в режиме шестидневной недели.

**Телефон/факс:** 8(8453) 56-94-36, 56-86-77, 56-88-37.

**Адрес электронной почты:** sc12engl@bk.ru

**Язык преподавания:** русский.

#### **Дополнительные данные:**

**Идентификационный номер (ИНН):** 6449932095

**Код причины постановки на учет (КПП):** 644901001

**Реквизиты лицензии на право ведения образовательной деятельности:** Регистрационный номер лицензии № 3501 выдано Министерством образования Саратовской области 26 апреля 2021 года.

**Реквизиты свидетельства о государственной аккредитации:** Свидетельство № 1731, выдано Министерством образования Саратовской области 14 мая 2021 года, Серия 64АО1 № 0001039

Приложение № 1 к свидетельству

Серия 64АО1 № 0001217

Руководитель образовательной организации:  
 Директор МОУ «СОШ №12 им.В.Ф.Суханова»:  
 Валиева Лилия Рафиловна  
 Ответственный за питание обучающихся:  
 социальный педагог, Митласова Ольга Вячеславовна  
 Численность педагогического коллектива: 67 человек

Количество классов по уровням образования:

№ п\п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	4	134	0
2	2 класс	4	107	0
3	3 класс	4	131	0
4	4 класс	4	131	0
5	5 класс	4	127	12
6	6 класс	4	93	6
7	7 класс	4	89	13
8	8 класс	4	102	7
9	9 класс	4	88	3
10	10 класс	2	48	5
11	11 класс	2	56	5
Итого	1106	40	1106	51

## 2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся

### 2.1 Охват одnorазовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п\п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	обучающиеся 1-4 классов	503	502	99,8
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2	Обучающиеся 5-8 классов	411	78	19

	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	38	38	9
	в т.ч. за родительскую плату	40	40	10
3	Обучающиеся 9-11 классов	192	23	12
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	13	13	8
	в т.ч. за родительскую плату	10	10	5
	Общее количество обучающихся всех возрастных групп	1106	603	55
	в том числе льготных категорий	51	51	4,6

## 2.2 Охват двухразовым горячим питанием по возрастным группам обучающихся

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Обучающиеся 1-4 классов	503	135	27
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
2	обучающиеся 5-8 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	
	в т.ч. за родительскую плату			
3	обучающиеся 9-11 классов	0	0	0
	в т.ч. обучающиеся льготных категорий	0	0	0
	в т.ч. за родительскую плату	0	0	0
	Общая количество обучающихся всех возрастных групп	1106	135	12,2
	в том числе льготных категорий	0	0	0

**3. Модель предоставления услуги питания**  
(столовая на сырье, столовая доготовочная, буфетно-раздаточная)

Модель предоставления питания	Столовая, доготовочная
Оператор питания, наименование	ООО «Большая Перемена»
Адрес местонахождения	413850, Саратовская область, г. Балаково, ул. Московская, д. 79
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо	Волков Сергей Николаевич, директор
Контактные данные: тел. / эл. почта	89272247610, info@bpcard.ru
Дата заключения контракта	14.01.2022 г.
Длительность контракта	с 14.01.2022 г. по 24.06. 2022 г., с 01.09.2022 г. по 31.10.2022 г.

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

Вид транспорта	Газель грузовая
Принадлежность транспорта	ООО «Знак хлеба», ИП Азизов, ООО «Молвест»
Условия использования транспорта	<b>Договор на перевозку</b>

**5. Инженерное обеспечение пищеблока**

Водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция помещений	Искусственная

**6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока**

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



2.2	Горячий цех	58,6
2.3	Холодный цех	8,0
2.4	Моечная кухонной посуды	29,8
2.5	Моечная столовой посуды	

### 8.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				Процент изношенности оборудования
		наименование оборудования	Кол- во единиц оборудования	Дата его выпуска	Даты начала его эксплуатации	
	Горячий цех	Электрическая плита ЭП-6	1		2010	60
		ЖШ;	1		2010	60
		сковорода СЭ-0,25В;	1		2012	60
		пароконвектомат с под- ставкой;	1		2011	60
		мармит для вторых блюд;	1		2011	60
		мармит для первых блюд;	1		2011	60
		прилавок холодильный ППВ (Н);	1		2011	60
		прилавок для столовых приборов;	1		2010	60
		стол производственный	5		2010	60
раковина.	1		2010	40		
	Холодный цех	Стол производственный	2		2010	50
		машина овощерезательная;	1		2010	60
		холодильник	3		2010	100
		ванна типа ВПМ-6;	1		2010	60
	Склад для хранения овощей	Стол	4		2010	60
	Склад пищевых про- дуктов	Стеллаж	3		2010	60
	Цех первичной об- работки мяса, рыбы, птицы	Стол производственный	2		2010	60
		холодильник;	1		2010	60
		мясорубка электрическая;	1		2010	60
		мойка	1		2010	50
	Мойка столовой, ку- хонной посуды	Ванна ВМП-6;	1		2010	60
		ванна моечная;	1		2010	60
		ванна моечная 2-х секци- онная;	1		2010	60
		стеллаж;	1		2010	60
		стол производственный	2		2010	60
			3		2010	30



Указать перечень недостающего оборудования в соответствии с требованиями для каждого цеха в соответствии с **приложением 1.**

### 8.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования			
		Назначение	Марка	Дата изготовления	Сроки профилактического осмотра
1	Электрическая плита ЭП-6 ЖШ	Тепловая обработка в функциональных емкостях, варка, обжаривание, тушение и пассивирование	Abat	2010	Ежегодно
2	Сковорода СЭ-0,25В	Тепловая обработка в функциональных емкостях, обжаривание	Abat	2010	Ежегодно
3	Пароконвектомат с подставкой	Тепловая обработка, запекание, обжаривание, тушение	Abat	2012	Ежегодно
4	Мармит для вторых блюд	Кратковременное сохранение в горячем состоянии блюд	Abat	2011	Ежегодно
5	Мармит для первых блюд	Кратковременное сохранение в горячем состоянии блюд	Abat	2011	Ежегодно
6	Прилавок холодильный ППВ (Н)	Кратковременное хранение, раздача холодных закусок и третьих блюд	Abat	2011	Ежегодно
7	Прилавок для столовых приборов	Хранение столовых приборов	Abat	2010	Ежегодно
8	Стол производственный	Ручные операции, связанные с приготовлением пищи	Abat	2010	Ежегодно
9	Машина овощерезательная	Измельчение сырых овощей	ОАО «Торгмаш»	2010	Ежегодно
10	Холодильник	Охлаждение и хранение в охлажденном состоянии готовых блюд, полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов	Carboma	2010	Ежегодно
11	Ванна типа ВПМ-6	Мойка посуды, кухонных принадлежностей	Abat	2010	Ежегодно
12	Стеллаж	Хранение продуктов	Abat	2010	Ежегодно
13	Мясорубка электрическая	Изготовление фарша из мяса, рыбы	ОАО «Торгмаш»	2010	Ежегодно
14	Ванна моечная 2-х секционная	Мойка посуды, кухонных принадлежностей	Abat	2010	Ежегодно

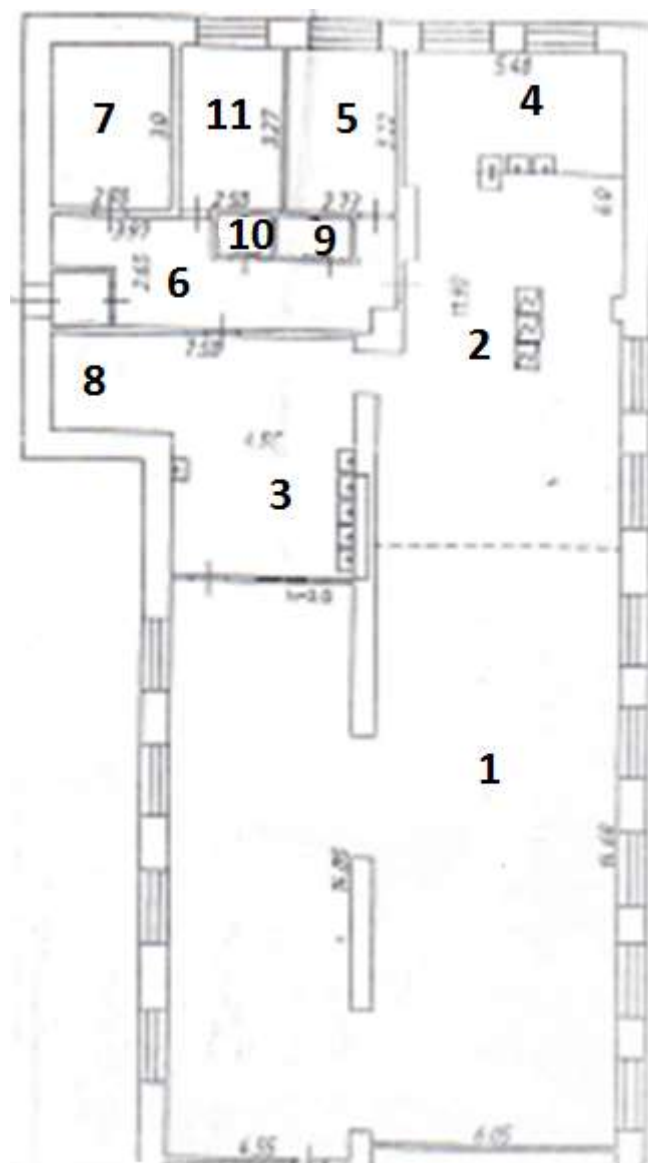
### 8.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий			
		Проведение ремонта	План приобретения нового и замена старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования

1	Тепловое:				
	Электрическая плита ЭП-6 ЖШ	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Сковорода СЭ-0,25В	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Пароконвектомат с подставкой	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Мармит для вторых блюд	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Мармит для первых блюд	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
2	Механическое:				
	Машина овощерезательная	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Мясорубка электрическая	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
3	Холодильное:				
	Прилавок холодильный ППВ (Н)	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно
	Холодильник	-	2023 г. – 2025 г.	Заместитель директора по АХР	Ежедневно

## 9. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой

1. Обеденный зал – 155,4 кв.м.
2. Горячий цех – 58,6 кв.м.
3. Мойка столовой, кухонной посуды – 29,8 кв.м.
4. Цех холодных закусок – 8,0 кв.м.
5. Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей, птицы – 8,8 кв.м.
6. Коридор – 17,4 кв.м.
7. Склад для хранения овощей – 8,1 кв.м.
8. Гардеробная для персонала – 5,0 кв.м.
9. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря – 1,6 кв.м.
10. Туалет для персонала – 1,3 кв.м.
11. Склад пищевых продуктов – 8,2 кв.м.



### 9.1. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещений, площадь М <sup>2</sup>
		Количество единиц оборудования для бытовых целей
1	Обеденный зал	155,4 кв.м Стол обеденный - 20 шт. Скамья – 40 шт.
2	Горячий цех	58,6 кв.м Электрическая плита ЭП-6 ЖШ; сковорода СЭ-0,25В; пароконвектомат с подставкой; мармит для вторых блюд; мармит для первых блюд; прилавок холодильный ПТВ (Н); прилавок для столовых приборов; стол производственный раковина.

3	Мойка столовой, кухонной посуды	29,8 кв.м Ванна ВМП-6; ванна моечная; ванна моечная 2-х секционная; стеллаж; стол производственный водонагреватель
4	Цех холодных закусок	8,0 кв.м Стол производственный машина овощерезательная; холодильник ванна типа ВПМ-6;
5	Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей, птицы	8,8 кв.м Стол производственный холодильник; мясорубка электрическая; мойка
6	Коридор	17,4 кв.м
7	Склад для хранения овощей	8,1 кв.м Стол
8	Гардеробная для персонала	5,0 кв.м Шкаф стол
9	Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря	1,6 кв.м
10	Туалет для персонала	1,3 кв.м Раковина унитаз
11	Склад пищевых продуктов	8,2 кв.м Стеллаж

### 10. Штатное расписание работников пищеблока (аутсорсинг)

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика оборудования столовой, площадь М <sup>2</sup>					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образован	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	1	100	Среднее специальное		32	да
2	Повар	2	100	Среднее специальное		16	да
3	Кухонный работник	3	100	Среднее специальное		24	да

### 11. Форма организации питания обучающихся

- предварительное накрытие столов

- самообслуживание

## **12. Перечень нормативных и технологических документов:**

- Перспективное меню с 7 лет до 11 лет
- Перспективное меню от 12 лет и старше
- Ежедневное меню
- Меню раскладка
- Технологические карты (ТК)
- Техничко-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара
- График приема пищи,
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Ведомость контроля за рационом питания
- Приказ о составе бракеражной комиссии
- График дежурства преподавателей в столовой
- Акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году
- Программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся
- Положение об организации питания обучающихся
- Положение о бракеражной комиссии
- Приказ об организации питания
- Должностные инструкции персонала пищеблока
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП
- Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы
- Наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания