

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

А.Ш.Бисултанова



« 20 » 01 2020 г.

**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«СОШ № 7 г.Шали»**

## 1. Общие положения

1. Настоящий санитарный паспорт школьного пищеблока предназначен для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся организацией питания, которая связана с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

2. В настоящем санитарном паспорте использованы следующие термины и определения:

- *санитарный паспорт пищеблока школы* – нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школ;

- *нормативно-правовые акты* – стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

- *предельно-допустимые концентрации (ПДК)* – уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего рабочего стажа не должны вызывать заболевание или отклонение в состоянии здоровья;

- *догоотовочная* – помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

- *загрузочная* – место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- *заготовочная* – помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

- *технологическое оборудование* – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

- *скороморозильная камера* – помещение с низким температурным режимом от минус 28°C и ниже;

- *продовольственное сырье* – сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

- *пищевые продукты* – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, пищевые добавки и биологически активные добавки;

- *продукция высокой степени готовности* – блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;

- *кулинарные изделия* – продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

- *полуфабрикаты* – сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке. Подразделяются на мясные, рыбные, овощные, мучные и мясо птицы:

- *полуфабрикаты мясные* – подразделяются на натуральные, рубленые и панированные:

*натуральные* – крупнокусковые или мелко нарезанные кусочки мяса (вырезка, рагу, гуляш);

- *рубленые* – фарш и изделия из него (шницели, котлеты);

- *полуфабрикаты рыбные* – тушки рыбы очищенные и разрезанные на куски, порционные куски рыбы для варки, жарки, котлетная и кнельная масса, изделия из них;

- *полуфабрикаты овощные* – овощи сырые очищенные, котлеты, шницели;  
*полуфабрикаты мучные* – тесто различных видов и полуфабрикаты для мучных блюд;

- *полуфабрикаты из птицы* – тушки, филе, окорочка, котлеты, наборы для бульона и другие;

- *товарное соседство* – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

- *скоропортящиеся пищевые продукты* – пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

- *срок хранения* – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;

- *срок годности* – период времени, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

- *санитарный брак* – изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, правил перевозки и складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

- *санитарный день* – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

- *санитарная одежда* – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений.

## **2. Назначение и спецификация школьного пищеблока**

Пищеблок предназначен для обеспечения питанием учащихся МБОУ «СОШ № 7 г.Шали».

## **3. Общая характеристика школьного пищеблока**

**Наименование объекта:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 7 г.Шали».

**Адрес:** г.Шали, ул.А-Х. Кадырова, 359

**Характеристика помещения:** пищеблок расположен внутри части здания школы с отдельным входом.

**Суммарная площадь помещений пищеблока:** 655,63м<sup>2</sup>.

**Мощность пищеблока:** проектная (фактическая) - обеспечение детей горячим питанием в соответствии с утвержденным 10-дневным рационом питания.

**Режим работы пищеблока:** трехсменный, 5 рабочих дней в неделю.

#### 4. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока

**Характеристика водоснабжения:** водоснабжение централизованное с достаточной обеспеченностью горячей водой и наличием резервного запаса воды.

**Характеристика канализации:** канализация выгребная, в наличие уклон полов, трапов.

**Условия для соблюдения правил личной гигиены** - имеются.

**Характеристика отопления:** собственная котельная

**Характеристика вентиляции помещений:** вентиляция – приточная и естественная, с высокой эффективностью работы.

**Характеристика освещения:** освещение – естественное и искусственное. В наличие защитные решетки (сетки), защитные стекла и защитные плафоны на осветительной арматуре.

**Штатное расписание:** 5 человек: заведующая столовой – 1 чел., повар – 2 чел., рабочая кухни - 2 чел., **Перевозка продуктов питания:** специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школ.

**Благоустройство территории:** в наличии ограждения, озеленение, асфальтированное покрытие, подъездные пути имеют въезд и выезд.

#### 5. Здание и помещения школьного пищеблока

**Пищеблок рассчитан:** на 120 посадочных мест.

Фактическое число учащихся - 334чел.:

- из них получают горячее питание -151 чел.,

- буфетную продукцию – 334чел.

**Вспомогательные помещения:**

1) обеденный зал – 204,33м<sup>2</sup>;

2) раздаточная при обеденном зале – 30 м<sup>2</sup>;

3) умывальники – 4 шт.

**Производственные помещения:**

1) цех первичной обработки овощей (заготовочный) – 17,39 м<sup>2</sup>;

2) доготовочный цех овощных полуфабрикатов – 17,39м<sup>2</sup>;

3) доготовочный цех мясных и рыбных полуфабрикатов – 16,48м<sup>2</sup>.;

4) горячий цех – 60,33м<sup>2</sup>;

5) цех мучных, кулинарных и булочных изделий – 30 м<sup>2</sup>;

6) холодный цех – 15,88м<sup>2</sup>;

7) помещение для обработки яиц – 0 м<sup>2</sup>.

**Моечные:**

1) моечная столовой – 10,06м<sup>2</sup>;

2) моечная кухонной посуды – 29,06 м<sup>2</sup>;

**Складские и загрузочные помещения:**

1) разгрузочная платформа – 17,39 м<sup>2</sup>;

2) загрузочная платформа – 17,39 м<sup>2</sup>;

3) помещение для хранения тары – 4,2 м<sup>2</sup>;

4) кладовая сухих продуктов – 8 м<sup>2</sup>;

5) овощная кладовая (неохлаждаемая) – 15,30 м<sup>2</sup>;

6) охлаждаемая кладовая для мясных и рыбных полуфабрикатов (среднетемпературная) – 16,48 м<sup>2</sup>;

7) охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов (низкотемпературная) – 6 м<sup>2</sup>;

8) охлаждаемая камера для овощных полуфабрикатов – 15,88 м<sup>2</sup>;

9) охлаждаемая камера (среднетемпературная) для молочно-жировых и гастрономических продуктов – \_\_\_ м<sup>2</sup>;

10) инвентарная кладовая – \_ 8 \_ м<sup>2</sup>;

**Подсобные помещения:**

1) охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков или помещением для хранения пищевых отходов (с холодильным шкафом и ванной для обработки баков) – 6,0 м<sup>2</sup>;

2) комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных средств – \_\_\_ м<sup>2</sup>;

3) гардеробная персонала, душевая уборная – 12,39 м<sup>2</sup>;

4) кабинет зав. производством (столовой) – \_ 10 \_ м<sup>2</sup>.

**6. Оборудование школьного пищеблока**

№ п/п	Оборудование столовой	Кол-во
1.	Ванна моечная	2
2.	Ванна моечная двух гнездная 800x600x860	1
3.	Весы товарные грузоподъемные 500 кг	1
4.	Водонагреватель проточный	1
5.	Водонагреватель электрический накопительного типа	1
6.	Камера холодильная сборно-разборная низкотемпературная	1
7.	Камера холодильная сборно-разборная среднетемпературная	1
8.	Картофелечистка в комплекте с фильтром Песколовка П-1	
9.	Кипятильник электрический N = 6 квт	1
10.	Комплект 4-х местной мебели для школьной столовой	31
11.	Комплект 6-местной мебели для школьной столовой	
12.	Котел пищеварочный ЭФ + 0; 380 в; 18,9 квт; 800x920x1170; приток 400 м <sup>3</sup> /час; вытяжка 550 м <sup>3</sup> /час; х.в.	1
13.	Кухонный стеллаж	
14.	Лампа бактерицидная настенная	
15.	Ларь для овощей; 400x600x900	
16.	Мармит вторых блюд 1400x820x1185 э зф; 380в; 6,75 квт	1
17.	Мармит передвижной N = 0,63 квт	

18.	Машина для рыхления мяса N =0,27 кВт; П=1400 об/мин; ф220 в с эл/дв АВЕ – 072-4 см	
19.	Машина овощерезательная 530х335х460; э 1ф; 220 в; 0,4 кВт	
20.	Машина хлебрезательная 1200х600х730; эзф; 380в; 0,5кВт	
21.	Местный вентотсос 1200х785х580	
22.	Местный вентотсос 1600х785х580	
23.	Охлаждаемая витрина 1400х820х1735; э1ф; 220в; 0,825 кВт	1
24.	Плита электрическая 1000х800х850; Э 3Ф + 0; 380/22 в; 12.3 кВт; вытяжка 750 м <sup>3</sup> /час	1
25.	Поддон колесный	
26.	Подтоварник 1000х500х300	1
27.	Подъемник для кастрюль	
28.	Привод универсальный 100х800х1350 эзф; 220 в; 0,45 кВт	
29.	Прилавок для холодных закусок	
30.	Прилавок для приборов и подносов	1
31.	Рукомойник настенный локтевой 400х300х200; х.в.; г.в.; к	3
32.	Секция-вставка к тепловому оборудованию 200х800х850; х.в.; кран	
33.	Сковорода электрическая 1200х855х920 э зф; 220/380 в; 11,5 кВт; приток 400 м <sup>3</sup> /час; вытяжка 700 м <sup>3</sup> /час	
34.	Стеллаж для сушки посуды 900х300х1300	3
35.	Стеллаж металлический	3
36.	Стол производственный 1200х800х900	3
37.	Стол для пищевых отходов 800х600х850	
38.	Стол для подносов, столовых приборов	1
39.	Стол подсобный 800х600х750	2
40.	Стол разделочный с бортом	
41.	Стул разубочный	
42.	Тележка грузовая двухколесная 442х540х1200	
43.	Шкаф для одежды персонала 2-х секционный 600х500х1860	1
44.	Шкаф жарочный электрический 850х895х1625; эзф; 380в; 15 кВт; вытяжка 700 м <sup>3</sup> /час	1
45.	Шкаф холодильный 800х800х2000; Э1ф; 220в; 0,4 кв	
46.	Шкаф холодильный комбинированный 1402х846х2028; э 1ф; 220; 0,7 кВт	
47.	Шкаф-стеллаж для хлеба 600х500х1750	
48.	Электроводонагреватель	

## 7. Отделка помещений школьного пищеблока

Отделка помещений пищеблока позволяет проводить мероприятия по их уборке горячей водой и дезинфекции:

- здание пищеблока: стены отделаны облицовочной плиткой на высоту 1,5 м от уровня пола; далее стены окрашены влагостойкой, огнестойкой краской светлых тонов;

- вспомогательные помещения: стены отделаны облицовочной плиткой на высоту 1,5 м от уровня пола; далее стены окрашены влагостойкой, огнеупорной краской светлых тонов;

- производственные помещения: стены окрашены влагостойкой, огнеупорной краской светлых тонов;

- складские и загрузочные помещения: стены и потолки покрашены влагостойкой, огнеупорной краской; полы по пути загрузки сырья и продуктов питания не имеют порогов, выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение (керамическая плитка), и имеют уклоны к сливным трапам;

- подсобные помещения: стены отделаны облицовочной плиткой на высоту 1,5 м от уровня пола; далее стены окрашены влагостойкой, огнеупорной краской светлых тонов.

## **8. Учетно-отчетная документация в школьном пищеблоке**

На пищеблоке имеется в наличии:

- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал С-витаминации;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- журнал учета температурного режима в холодильниках;
- перспективное двухнедельное меню;
- ежедневное меню;
- меню раскладка;
- журнал здоровья;
- журнал ежедневных медицинских осмотров;
- график посещения классами столовой;
- приказы, справки, инструкции.

## **9. Нормативные правовые документы по организации питания**

### **9.1. Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации:**

- Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;

### **9.2. Нормативные акты Правительства Российской Федерации:**

- Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р);

### **9.3. Федеральные законы:**

- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Закон Российской Федерации от 10 июля 1992 г. № 3266-1 «Об образовании»;

- Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

#### **9.4. Ведомственные нормативные акты:**

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях»;
- Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 «О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания»;
- Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений»;

#### **9.5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:**

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции» (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98);
- «Организация детского питания» Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1940-05 (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 г. № 3);
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях



начального и среднего профессионального образования» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29 декабря 2010 г. № 189);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 апреля 2010 г. № 25);

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299);

#### **9.6. Методические рекомендации и указания:**

- Методические указания МУК 2.3.2.721-98 «2.3.2. Пищевые продукты и пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 15 октября 1998 г.);

- Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4);

- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.);

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г.