

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом ГБОУ «СОШ №5 г. Назрань»  
от 31.08.2022 № 194

Мальсагова Р.К.



**ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средней общеобразовательной школы №5 г. Назрань»**

## 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 вызвать 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, рубленные и панированные:

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

- *рубленные* – 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 ГБОУ «СОШ №5 г.Назрань» г.

### 3. Общая характеристика школьного пищеблока

**Наименование объекта:** Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №5 г.Назрань».

**Адрес:**

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

**Дата ввода в эксплуатацию:** 2001 год

**Суммарная площадь помещений пищеблока:** 283,2 м<sup>2</sup>.

**Мощность пищеблока:** проектная (фактическая) - обеспечение детей завтраками, обедами, в соответствии с утвержденным 6-дневным рационом питания.

**Режим работы пищеблока:** двухсменный.

### 4. Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока

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

**Характеристика канализации:** выгребные ямы.

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

**Характеристика отопления:** отопление автономное.

**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.

**Санитарно-техническое состояние помещений.**

Капитальный ремонт произведен: 2020 году

Санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы: № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Договор на вывоз твердых бытовых отходов: № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г. ООО «\_\_\_\_\_»

График на проведение санитарных дней: имеется.

Количество мусоросборников: 2

**Штатное расписание:** \_\_\_\_\_ человека: заведующий производством – 1 чел., повар 1 чел., рабочая кухни - 1 чел., посудомойщица 1 чел., техничка 1 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 - 1449 чел.:

- из них получают горячее питание - 603 чел.,

- буфетную продукцию – 846 чел.

**Вспомогательные помещения:**

1) обеденный зал – 130 м<sup>2</sup>;

2) раздаточная при обеденном зале – 60 м<sup>2</sup>;

3) умывальники – 4 шт.

1 кладовая-6,4 кв. м;

2 кладовая-9,4 кв. м;

Электрощит-4,7 кв. м;

Овощной цех-8,9 кв. м;

Мясорыбный цех-11,1 кв. м;

Горячий цех-75 кв. м;

Мойка-37,7 кв. м.

## 6. Оборудование школьного пищеблока

№	Наименование оборудования	Количество
1	Плита электрическая напольная с духовым шкафом ПЭП-0,72-6М-ДШ ( нержавеющее лицо)	2 шт
2	Кипятильник электрический , непрерывного действия КНЭ-100-01 нерж.	1 шт
3	Марминт 1 X блюд 3 комфорки « Лира-К» ( МЭП-1Б)	2 шт
4	Ванная моечная ( Емкость нерж., каркас окраш) ВМО 3/630	1 шт
5	Шкаф холодильный, двери металлические окрашенные. « Премьер 100 ( 0...+7С)	1 шт
6	Печь хлебопекарная электрич. ХПЭ-500 оц.	1 шт
7	Стойка для приборов «ЛИРА –К»	1 шт
8	Стол нейтральный « Лира-К»	1 шт
9	Стол разделочный с бортом СРОб-1500х600 каркас окрашен.	3 шт
10	Стеллаж кухонный СКК – 121х410х1850 ( полки нерж, каркас оцинк)	2 шт

11	Машина тестомесильная МТМ-65 МНА без дежи	1 шт
12	Дежа из нержавеющей стали к МТМ-65МНА (65л)	1 шт
13	Холодильник ПИОНЕР	1 шт
15	Электромясорубка настольная МИМ-80	1шт
16	Сковорода электрическая СЭП-0,25 (емк. 35л.)	1шт
17	Котел пищеварочный эл., ручкой опракид., паровая рубашка КПЭМ-60-ОР	1 шт
18	Стол обеденный Т-145 1.2-0,68	10 шт
19	Стул п/мягкий	120 шт
20	Доска разделочная буковая 50х30х20	3 шт
21	Необходимая посуда	По 150 шт.

## **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, огнеупорной 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 ГБОУ «СОШ №5 г.Назрань» 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 в ГБОУ «СОШ №5 г.Назрань»**

### **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.