

Утверждаю
Директор школы
Р.Х.Джабраилов
от 31.09.2023г

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА
начальной общеобразовательной школы
«№1»

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 (ИДК)* - уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение ВСМ 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;

- *аготовочная* - 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

планированные:

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 НОШ «Вундеркинд».

3. Общая характеристика школьного пищеблока

Наименование объекта: НОШ «Вундеркинд».

Адрес: г.Курчалой, ул.А-Х.Кадырова,7

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

Суммарная площадь помещений пищеблока: 100, м².

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

Режим работы пищеблока: двухсменный, 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: 2 человек: повар - 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 52 посадочных мест.

Фактическое число учащихся – 140 чел.:

-из них получают горячее питание - 140 чел..

Вспомогательные помещения:

- 1) обеденный зал – 70 м²;
- 2) раздаточная при обеденном зале - 30 м²;
- 3) умывальники - 3 шт.

Моечные:

- 1) моечная столовой – 10 м²;
- 2) моечная кухонной посуды -29 м²;

6. Оборудование школьного пищеблока

№ п/п	Оборудование столовой	Кол-во
1.	Ванна моечная двух гнездная 800х600х860	1
2.	Водонагреватель электрический накопительного типа	1
1.	Камера холодильная сборно-разборная низкотемпературная	1
3.	Кипятильник электрический N = 6 кВт	1
4.	Комплект 4-х местной мебели для школьной столовой	31
12.	Вытяжка 550 м ³ /час; х.в.	1
13.	Кухонный стеллаж	1
16.	Мармит вторых блюд 1400х820х1 185 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 хлеборезательная 1200х600х730; эзф; 380в; 0,5кВт	
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 ³ /час	1
25.	Поддон колесный	
26.	Подтоварник 1000х500х300	1
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 ³ /час; вытяжка 700 м ³ /час	
34.	Стеллаж для сушки посуды 900х300х1300	1
35.	Стеллаж металлический	1
36.	Стол производственный 1200х800х900	1
37.	Стол для пищевых отходов 800х600х850	
38.	Стол для подносов, столовых приборов	1
39.	Стол подсобный 800х600х750	1
40.	Стол разделочный с бортом	
41.	Стул разрубочный	
43.	Шкаф для одежды персонала 2-х секционный 600х500х1860	1
44.	Шкаф жарочный электрический 850х895х1625; эзф; 380в; 15 кВт; вытяжка 700 м ³ /час	1
+5.	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	1
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, 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: стеллажи отделаны облицовочной плиткой на высоте 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;
- 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 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 СаиПиН 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 де

гей 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.