

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ НМО «СОШ № 4»
Т.В. Шешина
01 сентября 2025 г.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения

Новолялинского муниципального округа

«Средняя общеобразовательная школа №4

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Паспорт пищеблока МАОУ НМО «СОШ № 4» — нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школы.

Настоящий санитарный паспорт пищеблока МАОУ НМО «СОШ № 4» предназначен для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся организацией питания, которая связана с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА МАОУ НМО «СОШ № 4»

Пищеблок муниципального автономного общеобразовательного учреждения Новолялинского муниципального округа «Средняя общеобразовательная школа № 4»

Фактический и юридический адрес
624401 Свердловская область, г. Новая Ляля, ул. Лермонтова, дом 22
Электронная почта nlsosh4@mail.ru

Форма собственности
14-Муниципальная

Фамилия,	имя,	отчество	руководителя	ОО,	номер	телефона
Шешина	Татьяна		Владимировна—директор			<u>8(34388)2-13-83</u>

Пищеблок с полным технологическим циклом площадью 451,3 м²

Пищеблок передан в безвозмездное пользование индивидуальному предпринимателю Бобровой Татьяне Валерьевне
Фактический адрес: 624401 Свердловская область, г. Новая Ляля, улица Энгельса, 9

Санитарно-эпидемиологическое заключение федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19.04.2017г № 66.01.37.000.М.000607.04.17

Дата ввода в эксплуатацию 1992 год
Мощность проектная ОО – 600 человек,
мощность пищеблока - 200 человек, фактическая – 200 человек
Благоустройство территории
наличие ограждения – в наличии, в соответствии с требованиями СанПиН
наличие озеленения – территория озеленена в соответствии с требованиями СанПиН
наличие асфальтированного покрытия – в наличии
наличие подъездных путей, имеющих въезд и выезд – в наличии с монтажом автоматики и СКУД для откатных ворот
Наличие графика на проведение санитарных дней – в наличии
Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ от 29.01.2025 № Д/477 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Лабораторный контроль качества блюд и воды из разводящей сети проводится «Центром гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах» согласно плану

производственного контроля.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми бытовыми коммунальными отходами от 01.01.2025 г. № РФ66КО2200000035 заключен с ООО «Компания Рифей».

Количество мусоросборников – 2 контейнера, объемом по 0,75 м³ каждый.

3. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА

Характеристика водоснабжения.

Наличие централизованного холодного водоснабжения – в наличии

Договор холодного водоснабжения от 09.01.2025 № 59 заключен с МУП Новолялинского муниципального округа «Газовое хозяйство»

Пищевблок обеспечен ультрафиолетовыми установками проточного типа на вводе водопровода в разводящую сеть

- наличие горячего водоснабжения – в отопительный период - централизованное, летом – электроводонагреватели, котлы.

Договор горячего водоснабжения от 09.01.2025 № 58 заключен с МУП Новолялинского муниципального округа «Газовое хозяйство»

4. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ.

Централизованная канализация - имеется

Договор на оказания услуг водоотведения от 01.01.2025 г. №7/2025 заключен с МУП Новолялинского муниципального округа «Сток»

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ.

Отопление – централизованное

Договор на подачу тепловой энергии в горячей воде от 09.09.2025 г. № 190 заключен с МУП Новолялинского муниципального округа «Газовое хозяйство»

Нагревательные приборы отопления доступны для очистки от пыли и не располагаются рядом с холодильным оборудованием.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ.

Система отопления и вентиляции в пищеблоке отвечает требованиям СНиП РК 4.02-42-2006 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

Вентиляция приточно-вытяжная, механическая.

Акт от 02.07.2025г обследования и технического состояния дымоходов и вентиляционных каналов.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов оборудованы вытяжными системами.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.

Освещение - естественное и искусственное.

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях соответствует требованиям действующих СНиП РК 2.04-05-2002 «Естественное и искусственное освещение», при этом максимально используется естественное освещение.

8. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Характеристика здания пищеблока

Типовое здание, фундамент - железобетонные блоки, стены – крупнопанельные, перегородки – кирпичные, гипсолитовые, отделка внутренняя стен - штукатурка с покраской водоэмульсионными красками и (или) кафельной плиткой.
учет проектного числа учащихся - 600
учет фактического числа учащихся – 504

Характеристика вспомогательных помещений

Набор помещений	Площадь кв. м	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Год выпуска оборудования
Обеденный зал (не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место)	188,8	Столы обеденные	25	2007
		Табу­ре­ты	250	2007
		Раковины для мытья рук	7	2009
		Руко­су­ши­те­ли и т.д.	2	2011
Линия раздачи (не менее 8—12 кв. м)	10	Мармит для 1 блюд	1	2012
		Стол нейтральный	1	2012
		Холодильная витрина среднетемпературная	1	2023
		Кассовый стол	1	2012
		Весы настольные электронные	1	2023
		Шкаф холодильный со стеклянной дверью	1	2012
		Весы порционные	1	2024
Горячий цех (не менее 30-60 кв. м)	58	Электрические плиты	3	1992
		Жарочный шкаф.	1	2006
		Шкаф пекарский	1	2012
		Привод универсальный	1	2012
		Столы производственные	4	1992, 2012
		Стол кондитерский	1	2023
		Весы механические	2	2001
		Тестомесильная машина	1	1992
		Микроволновая печь	2	2005, 2025
		Шкаф для хранения хлеба	1	2013
		Сковорода электрическая	1	1992
		Электрочайник	2	2019
		Электрокипятильник проточный «Airbot CWB-30»	1	2022
		Пароконвектомат с ёмкостями	1	2012
		Мойка 2 секционная	1	2011
		Мойка 1 секционная	1	2004
		Стол	2	2012

		Котёл пищеварочный К 250	1	1992
		Машина овощерезательно-протирочная ОМ-350М	1	2024
		Стол тумба (для хранения хлеба)	1	2024
Мясорыбный (не менее 10-20 кв. м)	17,6	Стол производственный	3	1992, 2012
		Мойка 1 секционная	2	2012
		Раковина для мытья рук	1	1992
		Водонагреватель Аристон	1	2014
		Мясорубка МИМ 300	1	2012
		Весы механические	1	2002
		Холодильник Норд	1	2005
		Холодильник Индезит	1	2022
		Морозильный ларь	2	2004, 2025
Овощной цех (не менее 8-12 кв. м)	18,1	Раковина для мытья рук	1	2001
		Стол производственный	1	1992
		Ванна моечная	1	2003
		Холодильник Саратов	1	2012
		Холодильник Индезит	1	2022
		Ларь для хранения овощей	1	2010
		Водонагреватель Аристон	1	2014
		Картофелечистка МОК 300	1	2013
		Универсальная кухонная машина	1	2006
Моечная кухонной посуды инвентаря (не менее 18-30 кв. м)	30,4	Ванна моечная 3 секционная	1	1992
		Ванна моечная 2 секционная	1	2005
		Стеллаж для хранения кухон посуды и инвентаря	1	2012
		Посудомоечная машина МПУ-700	1	2007
		Посудомоечная машина МПУ-700-1	1	2012
		Водонагреватель Поларис	1	2005
		Водонагреватель «Термекс»	2	2023
		Стеллаж кухонный	2	2024
		Стол для сбора отходов	5	1992, 2014
Помещение для обработки яиц(не мен 4 кв. м)	4	Шкаф для уборочного инвентаря	1	2014
Склад для сыпучих продуктов (не менее 8-12 кв. м)	29,6	Стеллаж	1	2001
		Подтоварники	2	2010
		Холодильная камера	1	2004
		Шкаф холодильный комбинированный Поларис	1	2007
		Холодильник Индезит	1	2022
		Весы товарные напольные	1	2023
		Шкаф холодильный (комбинированный)	1	2025

Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока

Набор помещений	Площадь кв. м	Наименование оборудования	Кол-во шт.	Год выпуска оборудования
Кабинет заведующей столовой (7 кв.м)	7	Стол письменный	1	2018
		Шкаф	1	2000
		Ноутбук	1	2016
		МФУ	1	2016
Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств (1-2 кв. м)	2	Подставка для хранения уборочного инвентаря	1	2018
Сан.узел для сотрудников пищеблока	3,2	Раковина, унитаз	2	1992
Хозяйственное помещение для хранения одежды	5,0	Шкаф	2	2015
Душевая	4,2	Душ, стиральная машина	2	1992

Штатное расписание

№ п/п	Кол-во ставок	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки
Заведующая столовой	1	4	17	да
Повар	1	4	11	да
Повар	1	4	7	да
Повар	1	4	27	да
Кондитер	1	4	40	да
Кухонный работник	1	-	8	да
Кухонный работник	1	3	8	да
Кухонный работник	1	3	4	да

9. НАЛИЧИЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЙ И ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

№ п/п	Наименование документа	Полное наименование, кем и когда утвержден, дата и № приказов
1	Положение об организации и порядке питания обучающихся в образовательном учреждении	Положение об организации питания обучающихся МАОУ НМО «СОШ №4» от 29.08.2025г № 233/О

2	Приказы по организации питания: «Об организации бесплатного питания обучающихся в 2025 -2026 учебном году» Положение о комиссии по контролю за качеством горячего питания обучающихся	Приказ №234/О от 29.08.2025 «Об обеспечении бесплатным питанием отдельных категорий обучающихся в МАОУ НМО «СОШ №4» в 2025-2026 учебном году Приказ № 269/О от 12.09.2025г «О создании комиссии по контролю за качеством горячего питания обучающихся в МАОУ НМО « СОШ № 4» в 2025/2026 учебном году»
3	Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания	имеются
4	Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания	План мероприятий по улучшению питания и увеличению количества питающихся детей. Приказ от 12.09.2025 № 268/О «О создании мобильной группы родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся на 2025-2026 учебный год»
5	План работы по формированию основ здорового питания в школе	имеется
6	График питания в школьной столовой	имеется
7	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	Приказ № 248/О от 29.08.2025 г « Об организации дежурства в МАОУ НМО «СОШ № 4» на 2025-2026 учебный год»
8	Наличие согласованного с территориальными органами управления Роспотребнадзора двухнедельного меню	согласовано
9	Наличие технологических карт приготовления блюд согласно двухнедельного меню	в наличии
10	Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований	Приказ от 30.08.2024г № 177/О «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля, соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

10. ПИТАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Питание в ОО организовано индивидуальным предпринимателем Бобровой Т.В.

В общеобразовательном учреждении проводится «С» - витаминизация готовых блюд

11. ФИНАНСИРОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

№ п /п	Стоимость завтрака на 01.09.2025г	Сумма (руб)
	Сумма, выделяемая на питание школьников из областного бюджета (на одного человека), в т.ч.:	Стоимость завтрака зависит от выделенных из областного бюджета средств и распоряжений Управления образованием НМО
	1- 4 класс	140 /196
	5-11 класс (дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды, дети из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума)	165/232
	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:	
	1 -4 класс	50
	5-11 класс	70

12. ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

по договору № ш/154 от 21.01.2025

код	Наименование исследований, работ	Метод выполнения работ	Единица измерен ия	Кол- во
4.1.6	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом	ГОСТ Р 54607.7-2016	шт	1
4.1.7	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом	МУ 1-40/3805-91	шт	1
4.1.22.1	Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира экстрационно-весовым методом (кондитерские изделия, хлебобул.изд)	ГОСТ Р54607.5-2015	шт	1
4.1.11.3	Определение витаминов в пищевых продуктах: Витамин С	ГОСТ 7047-55	шт	2
5.1.1.1	Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ	ГОСТ 10444.15-94	шт	12
5.1.1.2	Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП	ГОСТ 31747-2012	шт	12
5.1.1.3	Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов: Определение патогенных микроорганизмов, в т ч сальмонелл	ГОСТ 31659-2012	шт	12
5.1.1.5	Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов:Определение стафилококк aureus	ГОСТ 31746-2012	шт	12
5.1.1.12	Санитарно- бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение бактерий рода Proteus	ГОСТ 28560-90	шт	8
5.1.3.3	Санитарно- бактериологические исследования смывов.Определение БГКП с использованием других	МР 4.Ю2.0220-20МУ 4.2.2942-11	шт	10

5.5.2.9. 1	Санитарно-паразитологические исследования смывов(пыли) с поверхностейб на яйца гельминтов	МУК 4.2.2661-20	шт	10
5.1.3.6	Санитарно- бактериологические исследования смывов.Определение условно-патогенной микрофлоры,в том числе НФГОВ	МУК 4.2.3019-12	шт	5
4.3.1.2	Определение массовой доли действующего вещества в рабочих растворах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащие средства	МУК 4.1.005-12	шт	4
9.4	Отбор проб пищевых продуктов, 1 проба		шт	4
9.7	Отбор смывов с объектов внешней среды (до 5 смывов)		шт	1

13. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Производственный контроль должен проводиться независимо от форм собственности. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Ведется контроль качества готовой пищи (бракеражный журнал).

14. УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

Учетно-отчетная документация:

1. Журнал проведения генеральных уборок (1 раз в месяц);
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
4. Журнал С-витаминизации;
5. Гигиенический журнал;
6. Двухнедельное меню;
7. Журнал учета температурного режима в холодильниках;
8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
9. Приказы и инструкции