

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
34 ИМЕНИ Г.К.НЕСТЕРЕНКО СТАНИЦЫ ЧЕРНИГОВСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ  
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ПРИКАЗ**

от 29.08.2025 г.

№ 49-ОД

**Об определении типа пищеблока муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения начальной общеобразовательной  
школы №34 имени Г.К. Нестеренко  
станции Черниговской муниципального образования  
Белореченский муниципальный район Краснодарского края**

С целью не допущения нарушений обязательных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством школьного питания в образовательных организациях, п р и к а з ы в а ю:

**1. Определить тип пищеблока в МБОУ НОШ 34:**

| Краткое наименование образовательной организации | Адрес места расположения (юридический) | Тип пищеблока       |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| МБОУ НОШ 34                                      | Ст.Черниговская,<br>ул.Красная, 44.    | буфет - раздаточная |

Организовать осуществление деятельности пищеблока в соответствии с утвержденным типом (ГОСТ 30389-13. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования).

## 2. Утвердить:

- 2.1. Техничко-технологический паспорт пищеблока МБОУ НОШ 34 (Приложение 1);
  - 2.2. Положение, регламентирующее оснащение пищеблока и обеденного зала в соответствии с санитарными правилами (Приложение 2);
  - 2.3. План проведения текущего ремонта помещений пищеблока и столовой (Приложение 3).
  - 2.4. План технологического переоснащения пищеблока буфета-раздаточной (с учетом модели предоставления питания) (Приложение 4);
  - 2.5. Перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой (Приложение 5);
  - 2.6. План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (Приложение 6).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ НОШ 34

И. А. Куличенко

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**начальной общеобразовательной школы №34 имени Г.К.Нестеренко**  
**станции Черниговской муниципальной образования Белореченский**  
**муниципальный район Краснодарского края**

Дата внесения последних изменений в ТТП: 29.08.2025 г.

Тип пищеблока – Буфет-раздаточная

| № п/п | Структура паспорта                                                                                                                          | Данные пищеблока школы                                                                                                                                                                                                     |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Общие сведения                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.1   | Полное наименование ОО в соответствии с Уставом                                                                                             | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа № 34 имени Г.К. Нестеренко станции Черниговской муниципальной образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края |
| 1.2   | Адрес осуществления образовательной деятельности                                                                                            | Краснодарский край, Белореченский район, станция Черниговская, ул.Красная,44.                                                                                                                                              |
| 1.3   | Адрес расположения пищеблока                                                                                                                | Краснодарский край, Белореченский район, станция Черниговская, ул.Красная,44.                                                                                                                                              |
| 1.4   | Форма организация питания                                                                                                                   | Аутсорсинг                                                                                                                                                                                                                 |
| 1.5   | Количество обучающихся всего                                                                                                                | 66                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.6   | Площадь обеденного зала (кв.м)                                                                                                              | 18,9                                                                                                                                                                                                                       |
| 1.7   | Количество посадочных мест (из расчета 0,7 м.кв. на посадочное место)                                                                       | 24                                                                                                                                                                                                                         |
| 2     | Инженерное обеспечение пищеблока                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.1   | Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)                                                      | Централизованное                                                                                                                                                                                                           |
| 2.2   | Горячее водоснабжение (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение) указывается полное техни- | Электроводонагреватель «Аристон» ABCSLV 50 V, 1,5 кВт/ч, 1 шт.                                                                                                                                                             |

|        |                                                                          |                                                              |
|--------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|        | ческое наименование водонагревателя и т.п                                |                                                              |
| 2.3.   | Отопление (централизованное, собственная котельная)                      | Собственная котельная                                        |
| 2.4.   | Водоотведение (централизованное, локальные сооружения, другие)           | Септик                                                       |
| 2.5    | Вентиляция помещений (естественная, искусственная, комбинированная)      | Естественная                                                 |
| 2.6    | Год строительства пищеблока                                              | 1906                                                         |
| 2.7    | Год последнего капитального ремонта                                      | 2022                                                         |
| 2.8.   | Год последнего переоснащения производственным оборудованием              | 2011                                                         |
| 2.9    | Год последнего дооснащения производственным оборудованием                | 2021                                                         |
| 3      | ПОМЕЩЕНИЯ<br>Буфет-раздаточная                                           |                                                              |
| 3.1.   | Складские помещения, м2                                                  | выделена зона для указанного функционала 1 м <sup>2</sup>    |
| 3.2    | Производственное помещение, м2                                           | выделена зона для указанного функционала 3 м <sup>2</sup>    |
| 3.3    | Раздаточная зона, м2                                                     | выделена зона для указанного функционала 20 м <sup>2</sup>   |
| 3.4    | Посудомоечная, м2                                                        | выделена зона для указанного функционала 4,65 м <sup>2</sup> |
| 3.5    | Комната для приема пищи (персонал), м2                                   | выделена зона для указанного функционала 0,25 м <sup>2</sup> |
| 4      | ОБОРУДОВАНИЕ<br>Буфет-раздаточная                                        |                                                              |
| 4.1    | Складские помещения                                                      |                                                              |
| 4.1.1. | Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)*, шт.                     | нет                                                          |
| 4.1.2. | Стеллажи для гастроемкостей (перемещаемые), шт.                          | 1                                                            |
| 4.1.3. | Подтоварники (деревянные)*, шт.                                          | нет                                                          |
| 4.1.4. | Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С) *, шт.               | нет                                                          |
| 4.1.5. | Холодильные шкафы низкотемпературные (от 0 до -18С)*, шт.                | нет                                                          |
| 4.1.6. | Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные), шт.           | нет                                                          |
| 4.1.7. | Весомизмерительное оборудование*, шт.                                    | нет                                                          |
| 4.1.8. | Психрометр*, шт.                                                         | нет                                                          |
| 4.2.   | Производственное помещение буфет-раздаточной                             |                                                              |
| 4.2.1. | Производственные столы*, шт.                                             | Стол разделочный, 1шт.                                       |
| 4.2.2. | Электроплита, шт.                                                        | Электрическая печь «Мечта», мощность 2 кВт/ч, 1 шт.          |
| 4.2.3. | Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С, не менее 2-х) *, шт. | Холодильник Атлант 1602-100, 0,017 кВт/ч, 1 шт.              |
| 4.2.4. | Микро- волновая печь, шт.                                                | нет                                                          |
| 4.2.5. | Бактерицидная установка, м3*                                             | Бактерицидная установка лампа АСГАРД-CLEAN AIK, 1 шт.        |
| 4.2.6. | Весомизмерительное оборудование*,                                        | Весы ROMITCH NECS-40, 1 шт.                                  |

|        |                                                            |                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|        | шт.                                                        |                                                                                  |
| 4.2.7. | Раковина для мытья рук*, шт.                               | 1                                                                                |
| 4.3.   | Раздаточная зона                                           |                                                                                  |
| 4.3.1. | Раздаточная линия, шт.                                     | нет                                                                              |
| 4.3.2. | мармиты для первых блюд*, шт.                              | нет                                                                              |
| 4.3.3. | мармиты для вторых блюд*, шт.                              | Мармит МЭС-2С, 1,6 кВт/ч, 1шт.                                                   |
| 4.3.4. | мармиты для холодных блюд, шт.                             | нет                                                                              |
| 4.3.5. | мармиты для сладких блюд, шт.                              | нет                                                                              |
| 7.3.6. | Холодильные прилавки / витрины*, шт.                       | нет                                                                              |
| 4.3.7. | Касса, шт.                                                 | нет                                                                              |
| 4.4.   | Посудомоечная буфета-раздаточной                           |                                                                                  |
| 4.4.1. | Моечные ванны для мытья посуды (не менее 3 шт.) *, шт.     | Ванна моечная «ЭКО» 3/400 оцинкованная 1500-500-870 гл 300 борт, 1 шт.           |
| 4.4.2. | Моечная ванна (двухсекционная)* для стеклянной посуды, шт. | Ванна моечная «ЭКО» 2/400 оцинкованная 1000-500-870 гл 300 борт+отверстие, 1 шт. |
| 4.4.3. | Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.                    | Стеллаж кухонный, 1 шт.                                                          |
| 4.4.4. | Раковина для мытья рук*, шт.                               | нет                                                                              |
| 4.5.   | Комната для приема пищи (персонал)                         |                                                                                  |
| 4.5.1. | Производственные столы*, шт.                               | нет                                                                              |
| 4.5.2. | Электро- плита*, шт.                                       | нет                                                                              |
| 4.5.3. | Микро-волновая печь, шт.                                   | нет                                                                              |
| 4.5.4. | Холодильник среднетемпературный / бытовой*, шт.            | нет                                                                              |
| 4.5.5. | Моечная ванна*, шт.                                        | нет                                                                              |
| 4.5.6. | Раковина для мытья рук*, шт.                               | нет                                                                              |

**Положение,  
регламентирующее оснащение пищеблока и обеденного зала  
в соответствии с санитарными правилами в муниципальном бюджетном  
общеобразовательное учреждение начальной общеобразовательной  
школе 34 имени Г.К.Нестеренко станицы Черниговской  
муниципального образования Белореченский район**

Работа пищеблока организуется в соответствии с технико-технологических требованиями по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся (ГОСТ 30389-13. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования).

По результатам мониторинга технико-технологических условий по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся (ГОСТ 30389-13. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования), который проводится 2 раза в год (за две недели до начала полугодия текущего учебного года) определяется модель предоставления питания (базовые столовые, столовые, работающие на сырье, доготовочные столовые, буфеты-раздаточные) по согласованию с ТО РПН по классификации предприятий (объектов) общественного питания (ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения).

На основании присвоенного статуса типа (модели) пищеблока составляется (обновляется) Техническо-технологический паспорт пищеблока. Изменения в Техническо-технологический паспорт пищеблока вносятся на основании решения коллегиальной комиссии, констатирующей количественные и каче-

ственные изменения и утверждаются приказом общеобразовательной организации.

Для обеспечения технико-технологических условий по обеспечению производства безопасного и качественного питания обучающихся обязательными являются документы:

План проведения текущего ремонта помещений пищеблока и столовой.

План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания (столовая, работающая на сырье, доготовочная, буфет-раздаточная).

Перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой.

План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний.

Приложение 3  
к приказу МБОУ НОШ 34  
от 29.08.2025 г. № 49-ОД

**План**  
**проведения текущего ремонта помещений пищеблока МБОУ НОШ 34**

| № | Наименование мероприятия | Сроки                     | Ответственный |
|---|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Текущий ремонт пола:     | 01.06.2025-<br>20.06.2025 | Директор      |
| 2 | Текущий ремонт потолка   | 21.06.2025                | Директор      |
|   | Текущий ремонт стен      | 10.07.2025                | Директор      |

**План технологического переоснащения пищеблока буфета-раздаточной**  
**(с учетом модели предоставления питания)**

| № | Наименование мероприятия      | Сроки                                       | Ответственный |
|---|-------------------------------|---------------------------------------------|---------------|
| 1 | Замена мебели обеденного зала | 2028 год (по мере выделения финансирования) | Директор      |

**Перспективный план  
потребности в производственно-технологическом оборудовании  
для переоснащения пищеблока и столовой**

| №<br>п/п | Наименование необходимого технологического оборудования, техники, посуды и т.д. для организации питания обучающихся ( в соответствии с (ГОСТ 31985 – 2013. Международный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения) | Количество в<br>штуках | Ориентировочная цена<br>на текущий<br>момент |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------|
| 1        | Сушилка настенная для посуды (14800 мм х 400 мм х 280 мм)                                                                                                                                                                               | 3                      | 9 000 руб.                                   |
| 2        | Сушилка для столовых приборов (2500 мм х 500 мм)                                                                                                                                                                                        | 2                      | 6 000 руб.                                   |
| 3        | Комплект мебели для обеденного зала ( <a href="#">стол 6-местный</a> , стулья)                                                                                                                                                          | 4                      | 200 000 руб.                                 |
| 4        | Настольная электрическая плита «МЕЧТА», 2 конфорки                                                                                                                                                                                      | 1                      | 5 000 руб.                                   |

**План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний, в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении начальной общеобразовательной школе № 34 имени Г.К.Нестеренко станицы Черниговской муниципального образования Белореченский муниципальный район Краснодарского края**

| №                   | Мероприятия                                                                               | Сроки                                               | Ответственный               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Учебные кабинеты |                                                                                           |                                                     |                             |
| 1                   | Использование бактерицидного облучателя                                                   | Ежедневно после ухода детей из школы                | Уборщик служебных помещений |
| 2                   | Мытье дезинфекционными растворами поверхностей мебели, полов, подоконников, дверей, полов | Ежедневно после ухода детей из школы                | Уборщик служебных помещений |
| 3                   | Проветривание помещений                                                                   | Ежедневно на переменах и после ухода детей из школы | Уборщик служебных помещений |
| 4                   | Генеральная уборка                                                                        | 1 раз в неделю                                      | Уборщик служебных помещений |
| 5                   | Мытьё окон кабинетов снаружи и изнутри и оконные проемы                                   | 2 раза в год (весной и осенью).                     | Уборщик служебных помещений |
| 2. Коридор          |                                                                                           |                                                     |                             |
| 6                   | Термометрия, обработка рук дезинфекционными растворами на входе в здание школы            | При входе в здание                                  | Дежурный учитель            |
|                     | Мытье дезинфекционными растворами поверхностей мебели, полов, подоконников, дверей, полов | Ежедневно после ухода детей из школы                | Уборщик служебных помещений |

|                |                                                                                           |                                                               |                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 8              | Генеральная уборка                                                                        | 1 раз в неделю                                                | Уборщик<br>служебных<br>помещений |
| 3. Санузлы     |                                                                                           |                                                               |                                   |
| 9              | Мытье дезинфекционными растворами поверхностей мебели, полов, подоконников, дверей, полов | Ежедневно после ухода детей из школы                          | Уборщик<br>служебных<br>помещений |
| 10             | Генеральная уборка                                                                        | 1 раз в неделю                                                | Уборщик<br>служебных<br>помещений |
| 4. Раздаточная |                                                                                           |                                                               |                                   |
| 11             | Мытье посуды                                                                              | после каждого приема пищи (завтрак, обед) согласно инструкции | Кухрабочий                        |
| 12             | Мытье инвентарь                                                                           | После каждого применения согласно инструкции                  | Кухрабочий                        |
| 13             | Мытье обеденных столов в раздаточной горячей водой с мылом или содой                      | после каждого приема пищи (завтрак, обед)                     | Кухрабочий                        |
| 14             | Уборка помещения раздаточной                                                              | после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед)             | Кухрабочий                        |
| 15             | Генеральная уборка помещения раздаточной                                                  | 1 раз в неделю                                                | Кухрабочий                        |
| 16             | Мытье окон раздаточной снаружи и изнутри и оконные проемы                                 | 2 раза в год (весной и осенью).                               | Кухрабочий                        |
| 17             | Использование бактерицидного облучателя                                                   | Перед каждым приемом пищи и в конце рабочего дня              | Кухрабочий                        |