

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №17 ИМЕНИ В. Н. ЧЕПАКА
ПОСЕЛКА КОМСОМОЛЬСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

От 29.08.2025 г.

№ 178

поселок Комсомольский

О проведении корректировки технико-технологических условий обеспечения безопасного и качественного питания, обучающихся в МБОУ ООШ 17

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 20.01.2025 г. №68 «О проведении корректировки технико-технологических условий обеспечения безопасного и качественного питания, обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский», на основании письма министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 30.08.2024 г. № 7-01-13-15590/24 «О мониторинге питания» п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию для проведения корректировки технико-технологических условий обеспечения безопасного и качественного питания, обучающихся.
2. Председателем комиссии назначить Бессонную Н.А.- заместителя директора по АХР.
3. Членами комиссии назначить:
Макарову С.А.- ответственную за организацию питания;
Измествеву И.В.- социального педагога.
4. Внести корректировки и утвердить технико-технологический паспорт пищеблока. (Приложение 1).
5. Утвердить план проведения текущего ремонта помещений пищеблока МБОУ ООШ17 (Приложение 2).
6. Утвердить перспективный план потребности в производственно- технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока (Приложение 3).
7. Утвердить ПОЛОЖЕНИЕ, регламентирующее оснащение пищеблока и обеденного зала (Приложение 4);
8. Утвердить План профилактических дезинфекционных мероприятий на 2025-2026 учебный год

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ 1



Н.А.Жукова

Технико- технологический паспорт пищеблока МБОУ ООШ 17

№ п/п	Общие сведения	Данные пищеблока школы
1.	Общие сведения	
1.1	Полное наименование ОО в соответствии с Уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 17 имени В. Н. Чепака посёлка Комсомольского муниципального образования Белореченский район
1.2	Адрес осуществления образовательной деятельности	352618Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, посёлок Комсомольский, ул. Школьная,16
1.3	Адрес расположения пищеблока	352618Российская Федерация, Краснодарский край, Белореченский район, посёлок Комсомольский, ул. Школьная,16
1.4	Формы организации питания	Буфет- раздаточная
1.5	Количество обучающихся всего	109
1.6	Площадь обеденного зала	30,8
1.7	Количество посадочных мест в обеденных залах (из расчета 0,7 м2/ посадочное место)	44
2	Инженерное обеспечение пищеблока	
2.1	Площадь пищеблока, м2	22,6
2.2	Водоснабжение (централизованное, собственная скважина, другие ведомственные источники)	Централизованное
2.3	Горячее водоснабжение (централизованное, собственная котельная, водонагреватель, резервное горячее водоснабжение)	Водонагреватель
2.4	Отопление (централизованное, собственная котельная)	Собственная
2.5	Водоотведение (централизованное, локальные сооружения, другие)	Централизованное
2.6	Вентиляция помещений (естественная, искусственная, комбинированная)	Естественное
2.7	Год строительства пищеблока	1968
2.8	Год последнего капитального ремонта	2001
2.9	Год последнего переоснащения производственным оборудованием	2009
2.10	Год последнего дооснащения производственным оборудованием	2018
3.	Состав и площади цехов (участков, зон) и помещений объекта питания	
3.1	Складские помещения, м2	0
3.2	Овощной цех первичной обработки, м2	0

3.3	Овощной цех вторичной обработки, м2	0
3.4	Мясо-рыбный цех, м2	0
3.5	Горячий цех, м2	0
3.6	Холодный цех, м2	0
3.7	Мучной цех, м2	0
3.8	Раздаточная зона, м2	0
3.9	Помещение для нарезки хлеба, м2	0
3.10	Помещение для обработки яиц, м2	0
3.11	Моечная кухонной посуды, м2	0
3.12	Моечная столовой посуды, м2	0
3.13	Моечная и кладовая тары, м2	0
3.14	Комната для приема пищи (персонал), м2	0
3.15	Складские помещения, м2	1
3.16	Производственное помещение, м2	10,3
3.17	Раздаточная зона, м2	4,65
3.18	Посудомоечная, м2	5,65
3.19	Комната для приема пищи (персонал), м2	1
4	Мониторинг оборудования буфетов-раздаточных (шт)	
4.1.	Складские помещения, шт	
4.1.1	Стеллажи для хранения продуктов (стационарные)*, шт.	0
4.1.2	Стеллажи для гастроемкостей (передвижные), шт.	0
4.1.3	Подтоварники (деревянные)*, шт.	0
4.1.4	Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С)*, шт.	0
4.1.5	Холодильные шкафы низкотемпературные (от 0 до -18С)*, шт.	0
4.1.6	Стеллажи для временного хранения продуктов (стационарные), шт.	0
4.1.7	Весо- измерительное оборудование*, шт.	0
4.1.8	Психрометр*, шт.	0
4.2	Производственное помещение буфета-раздаточной, шт	
4.2.1	Производственные столы*, шт.	4
4.2.2	Электроплита, шт.	1
4.2.3	Холодильные шкафы среднетемпературные (от 0 до +7С, не менее 2-х)*, шт.	1
4.2.4	Микро- волновая печь, шт.	0
4.2.5	Бактерицидная установка, м3*	0
4.2.6	Весо- измерительное оборудование*, шт.	2
4.2.7	Раковина для мытья рук*, шт.	0
4.3	Раздаточная зона, шт	
4.3.1	Раздаточная линия, шт	1
4.3.2	Мармиты для первых блюд*, шт.	0
4.3.3	Мармиты для вторых блюд*, шт.	1
4.3.4	Мармиты для холодных блюд, шт.	0
4.3.5	Мармиты для сладких блюд, шт.	0
4.3.6	Холодильные прилавки / витрины*, шт.	0
4.3.7	Касса, шт.	0
4.4	Посудомоечная буфета-раздаточной, шт	

4.4.1	Моечные ванны для мытья посуды (не менее 3 шт)*, шт.	2
4.4.2	Моечная ванна (двухсекционная)* для стеклянной посуды, шт.	1
4.4.3	Шкаф/ стеллаж для хранения посуды*, шт.	5
4.5	Комната для приема пищи (персонал)	
4.5.1	Производственные столы*, шт.	0
4.5.2	Электро- плита*, шт.	0
4.5.3	Микро-волновая печь, шт.	0
4.5.4	Холодильник среднетемпературный / бытовой*, шт.	0
4.5.5	Моечная ванна*, шт.	0
4.5.6	Раковина для мытья рук*, шт.	1

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ 17
И.А. Жукова
29.08.2025 г.

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственный исполнитель
1	Внутренний косметический ремонт школьного пищеблока (частичная штукатурка стен отдельных мест, покраска и побелка стен)	01.07.2025 г.	Жукова Н.А.- директор Бессонная Н.А.- заместитель директора по АХР
2	Проведение проверки сопротивления изоляции электросети и заземления оборудования	01.08.2025 г.	Жукова Н.А.- директор Бессонная Н.А.- заместитель директора по АХР

Приложение 3
к приказу № 178
от 29.08.2025 г.



Утверждаю
Директор МБОУ ООШ 17
Н.А. Жукова
29.08.2025 г.

Перспективный план потребности в производственно- технологическом обо-
рудовании для переоснащения пищеблока и столовой в МБОУ ООШ 17

№ п/п	Наименование необходимого оборудо- вания, техники, посуды и т.п. для орга- низации питания учащихся (в соответ- ствии с ГОСТ 31985-2013. Межгосу- дарственный стандарт. Услуги обще- ственного питания. Термины и опреде- ления)	Количество в шту- ках	Ориентировочная цена на текущий момент
1	Весы настольные Весы торговые ФорТ-Т 769 D Маркет (15: 2, 230х 330)	1 шт.	6750 р.

ПОЛОЖЕНИЕ, регламентирующее оснащение пищеблока и обеденного зала

Работа пищеблока организуется в соответствии с технико-технологическими 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 (Приложение 1). Изменения в Техническо-технологический паспорт пищеблока вносятся на основании решения коллегиальной комиссии, констатирующей количественные и качественные изменения и утверждаются приказом общеобразовательной организации.

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

1. План проведения текущего ремонта помещений пищеблока и столовой.
2. План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания (столовая, работающая на сырье, доготовочная, буфет-раздаточная).
3. Перспективный план потребности в производственно-технологическом оборудовании для переоснащения пищеблока и столовой.

4. План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний.
5. Порядок аренды помещений пищеблока.



Приложение 5

к приказу № 178

от 29.08.2025 г.

Утверждаю

Директор МБОУ ООШ 17

Н.А.Жукова

План

профилактических дезинфекционных мероприятий в МБОУ ООШ 17 на 2025-2026 учебный год

Мероприятия	Срок	Ответственные
Организационные мероприятия		
Закупить: -СИЗ – маски и перчатки - дезинфицирующие средства: - кожные антисептики	Сентябрь	Бессонная Н.А., замести- тель директора по АХР
Подготовить здание и помещения к работе: - обеспечить наполнение дозаторов антисеп- тиками для обработки рук;	Ежене- дельно	
- проверять эффективность работы работы вентиляционных систем, провести их реви- зию и обеспечить, очистку или замену воз- душных фильтров и фильтрующих элемен- тов;	Октябрь	
- следить за работой бактерицидных устано- вок;	Ежедневно	
- обеспечить проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств, разведенных в концентрациях по вирусному режиму		
Санитарно- противоэпидемические мероприятия		
Проводить усиленный фильтр работников: - термомитрия с помощью бесконтактных термометров; - опрос на наличие признаков инфекционных заболеваний	Ежедневно по утрам	Бессонная Н.А., замести- тель директора по АХР
Текущая уборка и дезинфекция помещений, проветривание	Ежедневно	Бессонная Н.А., замести- тель директора по АХР
Выдача работникам пищеблока запаса масок и перчаток	Ежене- дельно по понедель- никам	

