

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 425-О

с. Винницкое

Об организации работы по соблюдению санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока в МБОУ «Винницкая школа» в I полугодии 2025/2026 учебного года

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04. 2021г. № 565/64, приказом управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым от 28.08.2025 № 809 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в I полугодии 2025/2026 учебного года» и с целью эффективной организации работы по соблюдению санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график ежедневной уборки помещений столовой в I полугодии 2025/2026 учебного года (Приложение 1)
2. Утвердить график проведения генеральной уборки в столовой в I полугодии 2025/2025 учебного года (Приложение 2)
3. Утвердить график обеззараживания воздуха в столовой в I полугодии 2025/2026 учебного года (Приложение 3)
4. Уполномоченной по охране труда Аблаевой Наталье Михайловне.:
 - 4.1. Повторно изучить с сотрудниками пищеблока санитарные требования к содержанию помещений столовой, мытью посуды и правила личной гигиены до 14.09.2025
 - 4.2. Обновить в школьной столовой уголок «Санитарные требования в столовой».
 - 4.3. Укомплектовать аптечку на пищеблоке для оказания первой доврачебной помощи, проверять срок годности имеющихся медикаментов.
 - 4.4. Ежедневно проводить осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей; результаты осмотра заносить в гигиенический журнал установленного образца.
 - 4.5. Осуществлять контроль за:
 - соблюдением графика ежедневной уборки помещений столовой;
 - соблюдением графика проведения генеральной уборки;
 - соблюдением графика обеззараживания воздуха в столовой;
 - соблюдением требований к мытью посуды (столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием);
 - своевременным прохождением сотрудниками пищеблока медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- состоянием здоровья, проведением санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий в сфере охраны здоровья обучающихся;
 - соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм;
 - обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств;
 - работой персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты.
5. Оставляю за собой обеспечение условий для выполнения сотрудниками пищеблока правил личной гигиены.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:

Я.Д. Васильченко

**График обеззараживания воздуха
в столовой**

День недели	Время включения	Время выключения
Понедельник	7:30	9:30
	11:30	13:30
Вторник	7:30	9:30
	11:30	13:30
Среда	7:30	9:30
	11:30	13:30
Четверг	7:30	9:30
	11:30	13:30
Пятница	7:30	9:30
	11:30	13:30

График проведения генеральной уборки столовой

Дни недели	Производственные помещения	Обеденный зал
Пятница	с 13.30 до 15.00	с 15.00 до 16.30

**График проведения
влажной уборки столовой**

Дни недели	Производственные помещения	Обеденный зал
Понедельник-пятница	Содержатся в порядке и чистоте постоянно	- 10.00 - 11.00 - 14.00