

20.08.2025

ПРИКАЗ

№ 226

с.Перевальное

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

Во исполнение Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.07.2008г. № 45, письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14.02. 2020г.№ 02/2225-20-23 «О проведении профилактических дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06. 2020г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» и с целью эффективной организации работы по соблюдению санитарных требований к содержанию помещений школьной столовой и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Сотрудникам пищеблока изучить санитарные требования к содержанию помещений столовой, мытью посуды и правила личной гигиены, в том числе рекомендации Роспотребнадзора по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций

01.09. 2025г.

2. Ответственному по питанию Розенталь О.О.:

2.1. оформить в школьной столовой уголок «Санитарные требования в столовой»

до 03.09. 2025г.

2.2. 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;
- 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, включая санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на уменьшение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

- обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- работой персонала пищеблока с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)

ежедневно

3. Зам.директора по АХЧ Крутикову А.Г. :

3.1 обеспечить условия для выполнения сотрудниками пищеблока правил личной гигиены

01.09. 2025г.

3.2. укомплектовать аптечку на пищеблоке для оказания первой доврачебной помощи, проверить сроки годности имеющихся медикаментов

до 03.09. 2025г.

4. Сотрудникам пищеблока:

4.1. строго придерживаться санитарно-эпидемиологических требований к содержанию помещений столовой и правил личной гигиены

постоянно

4.2.Проводить ежедневную уборку помещений столовой и санитарные дни в соответствии с утвержденными графиками

в течении I полугодия

4.3.Своевременно проходить медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию на базе Роспотребнадзора Симферопольского района Республики Крым

постоянно

4.4. Информировать директора, ответственного по питанию о состоянии своего здоровья и случаях заболевания клиническими инфекциями в семье

ежедневно

4.5. Проводить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств

ежедневно

4.6. Дезинфицировать столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием

ежедневно

5. Возложить персональную ответственность на сотрудников пищеблока за:

- состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке работы;

- выполнение требований к соблюдению правил личной гигиены;

- своевременное сообщение администрации школы о состоянии своего здоровья и случаях заболевания кишечными инфекциями и простудными заболеваниями в семье;

6. Ответственность за выполнение приказа возложить на зам.директора по ВР Розенталь О.О.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.А.Борисенко

С приказом ознакомлены:

О.О. Розенталь

А.Г. Крутиков

