

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Санкинская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Санкинская СОШ»)
ПРИКАЗ

03.12 2025 г.

№ 113

Об организации питьевого режима в МБОУ «Санкинская СОШ»

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в МБОУ «Санкинская СОШ» питьевой режим обучающихся, отвечающий гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды, используя кулеры кипяченую воду (через столовую).

2. Назначить ответственными за организацию питьевого режима в МБОУ "Санкинская СОШ" – Грушеву Светлану Сергеевну, завхоза школы

3. Кулеры с бутилированной водой установить в столовой в доступном месте для обучающихся. Обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

5. Разрешить организацию питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

6. Ответственными за организацию питьевого режима:

- своевременно обеспечивать необходимое количество одноразовой посуды (одноразовые стаканчики) и наличие отдельных контейнеров для их сбора;
- вести контроль за своевременной санитарной обработкой кулеров и чаш фонтанчиков.

7. Ответственность за санитарную обработку кулеров, ручной помпы возложить на уборщиков служебных помещений.

8. Ответственным за санитарную обработку кулеров:

- проводить мойку кулеров с периодичностью и порядком, предусмотренным инструкцией по эксплуатации кулеров (приложение № 1), но не реже 1 раза в 7 (семь) дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводить не реже 1 раза в 3 месяца. Рекомендации по санитарной обработке установок для дозированного розлива питьевой воды (кулеров, ручных помп)

определены в МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» и в Приложении № 2 к данному приказу.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор: Морозова Н.Н.Морозова
Ознакомлены:
Завхоз: Грушева С.С.Грушева
03.12.2025 г.

Уборщики служебных помещений: Ваутина С.В.Ваутина
03.12.2025 г.

Бушланова Е.П.Бушланова
03.12.2025 г.

ИНСТРУКЦИЯ по санитарной обработке кулера

1. Для мойки кулера потребуется: чистая салфетка, чистая губка, ершик, резиновые перчатки, любое жидкое средство для мытья посуды.
2. Мойку лучше проводить при замене бутылки.
3. Перед началом мойки тщательно вымойте руки.
4. Снимите бутылку с кулера.
5. Тщательно промойте все наружные поверхности губкой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделите бутылеприемнику и верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутылка.
6. Снимите поддон, выньте из него решетку, промойте поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополощите его проточной водой. Протрите насухо чистой сухой салфеткой.
7. Протрите начисто все поверхности кулера влажной чистой салфеткой, следите, чтобы не осталось следов пены моющего средства.
8. Затем сухой салфеткой насухо протрите все поверхности кулера.
9. Вставьте поддон на место.
10. Установите бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.
11. Слейте из каждого крана по полстакана воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.
12. Кулер готов к использованию.

Санитарная обработка (дезинфекция) кулера проводится каждые три месяца и состоит из дезинфекции кулера и промывки кулера

Для санитарной обработки кулера потребуется: водопроводная вода, чистая салфетка, чистая губка, ершик, резиновые перчатки, любое жидкое средство для мытья посуды, 50 мл дезинфицирующего средства для санитарной обработки кулера или сода: на 1 ст. 1 ч. л.

1. Перед началом обработки тщательно вымойте руки.
2. Снимите бутылку с кулера, резко потянув ее вверх. Слейте в чистые емкости воду из кранов, откройте задние сливные отверстия и слейте воду из них.

Всегда сохраняйте последовательность при сливе: сначала слить с 2-х кранов, затем из сливного отверстия.

3. Снимите водоприемник (бутылеприемник), повернув его против часовой стрелки. Дополните воду до верхнего края резервуара. Рекомендуется делать полный курс очистки кулера с бутилированной водой, которую вы пьете. Если в наличии нет столько воды, то можно воспользоваться водопроводной водой.

4. Добавьте в резервуар 50 мл дезинфицирующего средства или пищевой соды (на 1 ст. 1 ч. л. соды). Откройте краны для более быстрого заполнения резервуара. Когда из кранов пойдет вода непрерывной струей - баки заполнились полностью - закрыть краны.

5. Помешайте воду в резервуаре с дезинфицирующим средством, чтобы средство равномерно распределилось. Оставьте средство на 30 минут в резервуаре

для дезинфекции. Снимать краны в это время нельзя, так как резервуар заполнен водой. В противном случае вода выльется через краны вместе с дезинфицирующим средством.

6. При помощи щетки и ершика прочистить внутренние детали водоприемника.

7. Периодически через каждые 10 минут наливать воду в стакан и выливать ее в резервуар. Так 3 раза за 30 минут.

9. Через 30 минут слейте дезинфицирующий раствор из резервуара в емкость.

Промывка кулера:

1. Для промывки системы чистой водой требуется приблизительно 5-10 л чистой воды.
2. Залить чистую воду до верхнего края резервуара. Оставить на 30 минут чистую воду в кулере.
3. Каждые 10 минут сливать по 1 стакану воды из каждого крана в течении получаса.
4. Через 30 минут полностью слейте воду из резервуара, в том числе через сливное отверстие, расположенного на задней панели кулера.
5. Повторно заполните резервуар чистой водой до краев.
6. Повторите процедуру слива воды.
7. Через 30 минут полностью слейте воду из резервуара, в том числе через сливное отверстие, расположенного на задней панели кулера.
8. Установите на место чашу бутылеприемника и иглу.
9. Установите новую бутылку на кулер соблюдая все правила по установке

ИНСТРУКЦИЯ

по мойке и санитарной обработке помпы

Мойку и санитарную обработку помпы необходимо проводить при каждой смене бутылки.

Мойка и санитарная обработка помпы проводится в моечных ваннах для мытья столовой посуды и включает в себя следующие этапы:

- 1.1. Снять помпу с бутылки, вынуть из нее наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их.
- 1.2. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана с использованием ершика под проточной водой.
- 1.3. Приготовить раствор дезинфекционного средства в концентрации для мытья столовой посуды (дезинфекционное средство должно быть разрешено для обработки столовой посуды, иметь инструкцию по применению).
- 1.4. Поместить основание помпы в моечную ванну с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфекционного средства. Время экспозиции определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства.
- 1.5. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой ветошью, смоченной в растворе дезинфекционного средства.
- 1.6. Промыть наливной кран и водоразборные трубки под проточной водой (длительность ополаскивания определяется в соответствии с инструкцией по применению дезинфекционного средства) с температурой воды не ниже 65 °С.
- 1.7. Высушить помпу.