

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2023 г.

с. Успенское

№ 516

**Об утверждении планов по мероприятиям на пищеблоке в МБОУСОШ № 1  
с. Успенского**

В соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», с целью создания благоприятных условий для жизнедеятельности организма ребенка в процессе обучения и творческой самореализации,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Утвердить план проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока на 2023-2024 учебный год МБОУСОШ № 1 с. Успенское (приложение 1).
2. Утвердить план проведения профилактических технологических осмотров оборудования пищеблока МБОУСОШ № 1 с. Успенское (приложение 2).
3. Утвердить план проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования пищеблока МБОУСОШ № 1 с. Успенское (приложение 3).
4. Утвердить план технологического переоснащения пищеблока МБОУСОШ № 1 с. Успенское с учетом модели предоставления питания 2023-2025 г. (приложение 4).
5. Утвердить план проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) МБОУСОШ № 1 с. Успенского на 2023-2024 учебный год (приложение 5).
6. Контроль исполнения приказа возложить на заведующего хозяйством Миносян А.Л.

Директор

Ю.С. Леонтьева

С приказом ознакомлен:  
Миносян А.Л.

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Директор МБОУСОШ № 1  
\_\_\_\_\_ Ю.С. Леонтьева

**ПЛАН**  
**проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока на**  
**2023-2024 учебный год МБОУСОШ № 1 с. Успенское**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>	<b>Отметка о выполнении</b>
1	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
2	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	ежемесячно	Заведующий хозяйством	
3	Проведение косметических ремонтных работ в школьном пищеблоке (частичная покраска и побелка стен и потолков).	Июль-август 2024 г.	Заведующий хозяйством	

Заведующий хозяйством

А.Л. Миносян

Директор

Ю.С. Леонтьева

Приложение 2  
к приказу от 01.09.2023 № 516

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Директор МБОУСОШ № 1  
\_\_\_\_\_ Ю.С. Леонтьева

**ПЛАН**  
**проведения профилактических технологических осмотров оборудования**  
**пищеблока МБОУСОШ № 1 с. Успенское**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>
1	Проведение профилактических технологических осмотров оборудования пищеблока МБОУСОШ № 1 с. Успенского работниками ООО ППСО «Исток» по договору 1/23-ТОЭ от 01.09.2023 г.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

А.Л. Миносян

Директор

Ю.С. Леонтьева

Приложение 3

к приказу от 01.09.2023 № 516

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор МБОУСОШ № 1

\_\_\_\_\_ Ю.С. Леонтьева

**ПЛАН**  
**проведения метрологических работ по проверке измерительного**  
**оборудования пищеблока**  
**МБОУСОШ № 1 с. Успенское**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответствен ный за выполнение</b>	<b>Отметка о выполнен ии</b>
1	Проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования пищеблока	ежеквартально	Кладовщик	

Заведующий хозяйством

А.Л. Миносян

Директор

Ю.С. Леонтьева

Приложение 4  
к приказу от 01.09.2023 № 516

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Директор МБОУСОШ № 1  
\_\_\_\_\_ Ю.С. Леонтьева

**ПЛАН**  
**технологического переоснащения пищеблока МБОУСОШ № 1**  
**с. Успенское с учетом модели предоставления питания 2023-2025 г.**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>
1	Приобретение холодильного оборудования	Декабрь 2023 г.	Заведующий хозяйством
2	Приобретение водонагревателя	Июль 2023 г.	Заведующий хозяйством
3	Приобретение столовой посуды	май-июнь 2024 г.	Заведующий хозяйством
4	Приобретение и установка моечных ванн для столовой посуды	2024 г.	Заведующий хозяйством
5	Приобретение стеллажей для столовой посуды	2024 г.	Заведующий хозяйством
6	Приобретение кухонной посуды	2025 г.	Заведующий хозяйством
7	Приобретение посудомоечной машины	2025 г.	Заведующий хозяйством
8	Приобретение пароконвекционного автомата	2025 г.	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

А.Л. Миносян

Директор

Ю.С. Леонтьева

Приложение 5

к приказу от 01.09.2023 № 516

**УТВЕРЖДЕНО:**

Директор МБОУСОШ № 1

\_\_\_\_\_ Ю.С. Леонтьева

### ПЛАН

**проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий) МБОУСОШ № 1 с. Успенского на 2023-2024 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Ответственный за выполнение</b>
1	Обеспечить подготовку образовательной организации к работе в осенне- зимний период с учетом необходимости соблюдения оптимального теплового режима, режима проветривания помещений, оснащенности бактерицидными лампами, термометрами, дезинфекционными средствами, средствами индивидуальной защиты органов дыхания для сотрудников.	Заведующий хозяйством
2	Обеспечить своевременное введение ограничительных мероприятий в период подъема заболеваемости гриппом, острыми респираторными вирусными инфекциями, в том числе по приостановлению учебного процесса, отмене массовых культурных и спортивных мероприятий.	Заместитель директор по УВР
3	Вести контроль иммунизации против гриппа сотрудников образовательной организации.	Заведующий хозяйством
4	При подготовке к эпидемическому сезону по гриппу и острым респираторным вирусным инфекциям 2022-2023 годов провести обучение персонала образовательной организации мерам профилактики гриппа, других острых респираторных инфекций не гриппозной этиологии.	Заведующий хозяйством

5	Обеспечить контроль температуры тела работников перед допуском их на рабочие места и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением оборудования для измерения температуры тела бесконтактным (электронные, инфракрасные термометры, тепловизоры) или контактным способом, с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.	Заведующий хозяйством
6	В период подъема заболеваемости гриппом и острыми респираторными вирусными инфекциями: принять меры по недопущению к работе лиц с признаками острых респираторных инфекций.	Директор
7	Обеспечить сотрудников, работающих с населением, средствами индивидуальной защиты (медицинскими масками, респираторами, перчатками).	Заведующий хозяйством
8	Обеспечить перед входом в столовую условия для мытья рук с мылом, расположить дозаторы для обработки рук кожными антисептиками.	Заведующий хозяйством
9	Обеспечить контроль соблюдения обучающимися гигиенической процедуры по мытью рук перед посещением столовой.	Кл. руководители, дежурный педагог
10	Обеспечить размещение обучающихся в школьной столовой в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику питания.	Кл. руководители, дежурный педагог
11	Во избежание скопления большого количества обучающихся и сотрудников в столовой разработать и установить соответствующий график ее посещения.	Ответственный за организацию питания.
12	В столовойкратноувеличитьвлажнуюуборкуиобработкуобеденныхстоловиспинокстульев,раздаточнойс применениемдезинфицирующихсредств.	Персонал пищеблока
13	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Персонал пищеблока
14	Организовать работу работников школьной столовой, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также	Заведующий хозяйством

	перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.	
15	Обеспечить обработку столовой посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут ручным способом с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Персонал пищеблока
16	Осуществлять контроль обработки посуды на пищеблоке, ведение журнала обработки (дезинфекции) посуды.	Заведующий хозяйством
17	Не допускать к работе персонал пищеблока с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	Директор
18	Обеспечить персонал столовой достаточным количеством масок для использования их при выдаче питания, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Ограничить доступ на пищеблок.	Заведующий хозяйством
19	Ограничить доступ на пищеблок лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.)	Персонал пищеблока
20	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока каждые 2 часа, обеденного зала – после каждой перемены.	Работник пищеблока
21	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	Заведующий хозяйством
22	Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников и обучающихся. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.	Заведующий хозяйством
23	Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: - обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей-обработку мебели. Обеспечить проведение уборки пола с использованием	Заведующий хозяйством



	дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (столовая, санузлы, актовый зал и пр.). Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрации для вирусных инфекций.	
24	Обеспечить наличие не менее 5- дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей.	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

А.Л. Миносян

Директор

Ю.С. Леонтьева