

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЕНОЛОМНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 31.08.2023 г.

№230

**Об организации работы столовой
МБОУ «Каменоломненская средняя школа»
в 2023/2024 учебном году**

В соответствии со статьей 51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников» федерального закона Российской Федерации 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.01.2017г), постановлением от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №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 структуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить режим работы пищеблока: понедельник-пятница: 06.00 — 15.00.
2. Утвердить график проведения уборок с применением дезинфицирующих средств и генеральных уборок в столовой:
 - 2.1. Уборка столов — после каждого приема пищи
 - 2.2. Влажная уборка — 09:35 — 09.50
13:30 — 14:10
 - 2.3. Генеральная уборка обеденного зала: ежедневно 14:30 — 15:00
 - 2.4. Генеральная уборка на пищеблоке: пятница 15:00 — 16:00.
3. Назначить Млынареву Валентину Владимировну, заведующую хозяйством, ответственной за организацию работы столовой МБОУ «Каменоломненская средняя школа» в целом.
4. Млынаревой В.В., заведующей хозяйством, усилить контроль за:
 - 4.1. использованием персоналом пищеблока средств индивидуальной защиты (перчаток);
 - 4.2. обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - 4.3. дезинфицированием столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путём погружения в дезинфицирующий раствор с последующим тщательным мытьем, ополаскиванием и высушиванием;
 - 4.4. проведением влажной уборки в обеденном зале с использованием моющих и дезинфицирующих средств соответствии с графиком;
 - 4.5. постоянным наличием антисептических средств с дозатором для обработки рук, кожных антисептиков с дозатором при входе в пищеблок для сотрудников;
 - 4.6. соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
5. Обеспечить контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования на пищеблоке. В случае выявления неисправностей принимать меры для их устранения и доводить до сведения администрации учреждения.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор

А.М. Стародубцева

