

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№ 2

**Об организации работы по соблюдению
санитарных требований к содержанию
помещений школьной столовой и правил
личной гигиены сотрудниками пищеблока
в II 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
12.01.2026г.
2. Ответственному по питанию Ткаченко Н.В.
 - 2.1. оформить в школьной столовой уголок «Санитарные требования в столовой»
до 12.01.2026г.
 - 2.2. укомплектовать аптечку на пищеблоке для оказания первой доврачебной помощи, проверять срок годности имеющихся медикаментов
до 12.01.2026г.
 - 2.3. 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 сферах 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. Заместителю директора по АХЧ Кушнеренко Л.В., обеспечить условия для выполнения сотрудниками пищеблока правил личной гигиены

12.01.2026г.

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 II 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 Ткаченко Н.В., заместителя директора по ВР.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.Ю.Тафийчук

С приказом от 12.01.2026 № 2 ознакомлены

№	Ф.и.о	подпись
1	Ткаченко Наталья Владимировна	