

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ильинская средняя школа имени Маслова Ивана Васильевича»
Сакского района Республики Крым
(МБОУ «Ильинская средняя школа имени Маслова И.В.»)**

П Р И К А З

21 августа 2025 г.

№85

Об организации работы столовой
МБОУ «Ильинская средняя школа
имени Маслова И.В.»

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования организации общественного питания населения»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Кокореву Е.Ю. медицинскую сестру ответственной за организацию работы столовой МБОУ «Ильинская средняя школа имени Маслова И.В.» в целом.
2. Кокоревой Е.Ю. усилить контроль за:
 - использованием персонала пищеблока средств индивидуальной защиты (масок и перчаток);
 - расстановкой столов в обеденном зале учреждения на расстоянии не менее 1,5 м.;
 - обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - дезинфицированием столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования, путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;
 - проведением влажной уборки в обеденном зале после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением ежедневной обработки кулера и дозатора, питьевого фонтанчика;
 - постоянным наличием антисептических средств с дозатором для обработки рук и жидким мылом, туалетной бумаги, бумажных полотенец в санузле, кожных антисептиков с дозатором при входе в пищеблок для сотрудников;
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
3. В своей работе руководствоваться действующими нормативными документами по организации питания и контроля за ним.

4. Осуществлять повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и образовательного режимов.

5. Заведующему хозяйством 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 за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Некрытый