



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа № 34 имени 51-ой Армии" муниципального
образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБОУ "СОШ № 34 им. 51-ой Армии" г. Симферополя)**

ПРИКАЗ

25.08.2026

№406

**«Об оценке готовности пищеблоков к
работе после праздничных и
каникулярных дней»**

Во исполнение письма МКУ Департамента образования администрации города
Симферополя от 25.12.2025 № 2984/07/01.06

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести оценку соответствия санитарным нормам и правилам помещений, инвентаря, оборудования и персонала пищеблока, а также готовности к оказанию услуг общественного питания к работе после каникулярных и праздничных дней.
2. По завершению учебного периода провести оценку:
 - исполнения ранее выданных предписаний Роспотребнадзора, в части организация питания,
 - состояния производственных, санитарно-бытовых помещений и столовой (с целью приведения их в нормативное состояние, в том числе в части устранения дефектов, восстановления целостности покрытий),
 - исправности технологического, холодильного, моечного оборудования необходимого для работы, наличие маркировки,
 - текущего санитарного состояния пищеблока с целью определения объемов работ по проведению дезинсекции и дератизации.
 - наличия моющих и дезинфицирующих средств, их дезинфицирующих растворов, соблюдение сроков годности,
 - наличия достаточного количества уборочного инвентаря и его маркировки,
 - столовой и кухонной посуды, столовых приборов (целостность, достаточность),
 - имеющихся в наличии на пищеблоке остатков пищевых продуктов (соблюдение сроков годности, условий хранения). Пищевые продукты с истекшим сроком годности или заканчивающимся сроком годности, должны быть удалены и сделаны отметки в соответствующие журналы.
 - ведения документации, имеющейся на пищеблоке,
 - личных медицинских книжек (наличие результатов медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе),
 - анализ и актуализацию (при необходимости) договоров на поставку пищевых продуктов, оказание услуги по организации питания.
 - определение перечня и объема пищевой продукции в соответствии

- с утвержденным меню, необходимого для организации питания.
3. Принять меры по устранению выявленных нарушений и исполнению предписаний Роспотребнадзора.
 4. Провести генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно—бытовых помещениях, столовой зоне для мытья рук.
 5. По завершению каникулярного периода и до возобновления учебного периода (не позднее, чем за 1 день до начала работы провести:
 - генеральную уборку с моющими и дезинфицирующими средствами в производственных, санитарно—бытовых помещениях, столовой и зоне для мытья
 - завоз и прием пищевых продуктов (только после проведения дезинсекционных, дератизационных мероприятий, генеральной уборки), при наличии сопроводительной документации и маркировки,
 - обеспечить условия для соблюдения личной гигиены, в том числе о в зоне мытья рук возле обеденного зала (наличие мыла, бумаги, полотенца или электросушителей),
 - обеспечить персонал специальной одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски),
 - провести инструктаж с персоналом пищеблока,
 - принять меры по недопущению больных и лиц с признаками инфекционных заболеваний к организации питания (сбор информации об отсутствии инфекционных заболеваний у членов их семей, организация «фильтров»).
 - обеспечить наличие персонала в соответствии с установленными нормами.
 6. Контроль за выполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Сытникову М. А.

Директор

Т.А.Терегулова

Ознакомлена:

Сытникова М.А. _____