

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МКОУ «Бирюковская ООШ»


Т.В. Пылева



Приказ №93-3 от 01.09.2023г

ПЛАН
проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока на 2023-2024 учебный год
МКОУ «Бирюковская ООШ»

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1	Проведение косметических ремонтных работ в школьном пищеблоке (частичная покраска и побелка стен и потолков).	01.06-31.10.2024г.	Ст. повар	
2	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	24-31.10.2023г.	Рабочий по обслуживанию здания	
3	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	24-31.10.2023г.	Рабочий по обслуживанию здания	
5	Ревизия канализационной системы (прочистка и замена сифонов моечных ванн).	август 2024г.	комиссия	
6	Ревизия водопроводной системы (ремонт и замена смесителей моечных ванн).	август 2024г.	комиссия	

Директор школы

Т.В. Пылева

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МКОУ «Бирюковская ООШ»
_____ Т.В. Пылева

Приказ №93-3 от 01.09.2023г

ПЛАН
проведения профилактических технологических осмотров оборудования
пищеблока МКОУ «Бирюковская ООШ»

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
1	Проведение профилактических технологических осмотров оборудования пищеблока МКОУ «Бирюковская ООШ»	1 раз в месяц,	Ст. повар

Директор школы

Т.В. Пылева

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШ № 12
_____ Шундеева Е.В.

Приказ №371 от 31.08.2022 г

ПЛАН
проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования
пищеблока МБОУ СОШ № 12 с. Марьино

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1	Проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования пищеблока	1 раз в год, ноябрь 2022г.	Кладовщик	

Заведующий хозяйством



Мытько О.М.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШ № 12
_____ Шендеева Е.В.

Приказ №371 от 31.08.2022 г

ПЛАН
технологического переоснащения пищеблока МБОУ СОШ № 12 с. Марьино с учетом модели
предоставления питания 2022-2024 г.

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
1	Приобретение холодильного оборудования	Декабрь 2022г. Декабрь 2023г.	Заведующий хозяйством
2	Приобретение и установка моечных ванн для кухонной посуды	2023-2024г.	Заведующий хозяйством
3	Приобретение столовой посуды	Май-июнь 2023г.	Заведующий хозяйством
4	Приобретение и установка моечных ванн для столовой посуды	2024г	Заведующий хозяйством
5	Приобретение стеллажей для столовой посуды	2024г.	Заведующий хозяйством
6	Приобретение кухонной посуды	2023г	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством



Мытько О.М.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШ № 12
Шундеева Е.В.

Приказ №371 от 31.08.2022 г

ПЛАН
проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема
инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)
МБОУ СОШ № 12 с. Марьино на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Ответственный за выполнение
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 начальных классов, дежурный педагог
10	Обеспечить размещение обучающихся в школьной столовой в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику питания.	Кл. руководители начальных классов, 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 столовой кратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и спинок стульев, раздаточной с применением дезинфицирующих средств.	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 перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.	Заведующий хозяйством
15	Усилить контроль за организацией питьевого режима, обеспечить наличие достаточного количества одноразовой посуды и проведение обработки кулеров.	Ответственный за организацию питания.
16	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
17	Осуществлять контроль обработки посуды на пищеблоке, ведение журнала обработки (дезинфекции) посуды.	Заведующий хозяйством
18	Не допускать к работе персонал пищеблока с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	Директор
19	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
20	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
21	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока каждые 2 часа, обеденного зала – после каждой перемены.	Работник пищеблока
23	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	Заведующий

		хозяйством
24	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
	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 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.	Заведующий хозяйством
25	Обеспечить наличие не менее 5- дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки поверхностей.	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством



Мытько О.М.