ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»
Юр. адрес: Московская обл. г. Балашиха, ул. Ш. Энтузиастов дом 59
ИНН/КПП: 5001145914/500101001, ОГРН: 1225000063133
Р/С: 40703810825320000009 в Филиале Центрального Банка ВТБ ПАО
К\С:30101810145250000411 БИК: 044525411
Тел.: 89031808058 **E-mail: elizaveta-lyceum@mail.ru**

ПРИКАЗ

«29» августа 2026 г. № 217-ОД

Об организации горячего питания в ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» на 2026-2027 учебный год

На основании Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» №273 - ФЗ (ст.37), с целью соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по организации общественного питания населения и соблюдения требований СанПиН 3.1/2.4.3598- 20 в ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график работы и посещения обучающимися ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» пищеблока (столовой) на 2026-2027 учебный год согласно Приложения №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить правила генеральных уборок в помещении пищеблока (столовой) ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» на 2026-20276 учебный год согласно Приложению № 2 к настоящему приказу.
3. Классным руководителям 1-11 классов:

4.1. пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса и их родителей;

4.2. способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием учащихся класса;

4.3. обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса;

4.4. ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса;

4.5. обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;

4.6. не допускать вход в обеденный зал учащихся в верхней одежде.

4. Работникам столовой (пищеблока (столовой)):
   a. Обеспечить своевременную подачу горячего питания в соответствии с заявкой.
   b. Обеспечить накрытие столов не ранее, чем за 10 минут до приема пищи учащимися.
5. Заместителю директора по АХЧ ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» (действующего по должности по Приказу образовательной организации) следить:

5.1. за исправностью холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке и своевременно информировать о его неисправности администрацию школы;

5.2. обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями, обеспечить его капитальный, текущий ремонт;

5.3. обеспечить наличия торгового, холодильного, технологического, электромеханического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специнвентаря;

5.4. обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

6. Повару линии раздачи (ответственному по Приказу образовательной организации), ежедневно:

6.1. следить за состоянием кухонной посуды и спец инвентаря;

6.2. контролировать за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

6.3. контролировать качество и полноту закладки приготовленной пищи;

6.4. проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд;

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директора ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» Е.А. Пуговкина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 02FB28CE0080B3F2A349201DA06CCC32B3
Владелец: ПУГОВКИНА ЕКАТЕРИНА АЛЕКСАНДРОВНА
Действителен: с 24.10.2025 до 24.01.2027

Приложение №2 к Приказу от 29.08.2025 года №117-ОД
«Об организации горячего питания в ОАНО
«ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»
на 2025-2026 учебный год»

Правила проведения генеральной уборки пищеблока (столовой)
ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»

Задачами генеральной уборки в пищеблоке (столовой) являются устранение загрязнений технологического оборудования, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств.

Генеральная уборка в пищеблоке ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» проводится один раз в месяц, предусматривает мероприятия ежедневной уборки, а также дополнительные.

Генеральную уборку осуществляют сотрудники ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»

Для проведения генеральной уборки используются моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

1. Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока (столовой).

В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока (столовой) входят:

- влажная уборка помещений пищеблока (столовой);
- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

2. Устройство, оборудование, содержание пищеблока (столовой).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока (столовой) должно соответствовать санитарноэпидемиологическим правилам и нормативам.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием.

Все раковины для рук в производственных помещениях должны быть исправны и оборудованы сушилкой для рук или полотенцем. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Следует обратить внимание, что проверка сохранности и читаемости маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок и оборудования является частью производственного контроля в пищеблоке.

3. Порядок проведения генеральной уборки пищеблока (столовой).

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока (столовой):

Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску.

Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения

свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.

Шаг 4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.

Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой.

Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, обязаны пройти обучение правилам личной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи.

4. Проведение генеральной уборки

В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

-в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;

-во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С).

Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением.

При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке

особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств

(первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Ведра и бачки очищают, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Стены помещений пищеблока (столовой) обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м;

Оборудование, установленное в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатывается моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока (столовой) устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже| минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

5. Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблока (столовой)х ОУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в общеобразовательных учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ECHO-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов.

При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлор-содержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами.

Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр

антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4-го класса), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), установленную кратность обработки.

Хранение дезинфицирующих средств

Хранить дезинфицирующие средства следует в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости с дезинфицирующими растворами должны иметь крышки. На емкостях должны быть четкие надписи с указанием наименования препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности.

При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Приложение №1 к Приказу от 29.08.2025 года №117-ОД
«Об организации горячего питания в ОАНО
«ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»
на 2025-2026 учебный год»

График работы и посещения обучающимися (завтрак, обед)
ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» пищеблока (столовой)

1-е – 5-е классы

Класс	ЗАВТРАК	ОБЕД
1-й	08:45–09:00	12:15–12:35
2-й	08:45–09:00	12:15–12:35
3-й	08:45–09:00	12:15–12:35
4-й	08:45–09:00	12:15–12:35
5-й	08:45–09:00	12:15–12:35
к/к	08:45–09:00	12:15–12:35

6-е – 11-е классы

Класс	ЗАВТРАК	ОБЕД
6-й	09:40–09:55	13:10 –13:30
7-й	09:40–09:55	13:10 –13:30
8-й	09:40–09:55	13:10 –13:30
9-й	09:40–09:55	13:10 –13:30
10-й	09:40–09:55	13:10 –13:30
11-й	09:40–09:55	13:10 –13:30

Приложение №1 к Приказу от 29.08.2025 года №117-ОД
«Об организации горячего питания в ОАНО
«ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ»
на 2025-2026 учебный год»

График работы и посещения обучающимися (полдник, ужин)
ОАНО «ЕЛИЗАВЕТИНСКИЙ ЛИЦЕЙ» пищеблока (столовой)

1-е – 5-е классы

Класс	ПОЛДНИК	УЖИН
1-й	15:30–15:45	17:45–18:00
2-й	15:30–15:45	17:45–18:00
3-й	15:30–15:45	17:45–18:00
4-й	15:30–15:45	17:45–18:00
5-й	15:30–15:45	17:45–18:00
к/к	15:30–15:45	17:45–18:00

6-е – 11-е классы

Класс	ПОЛДНИК	УЖИН
6-й	16:00-16:45	17:45-18:00
7-й	16:00-16:45	17:45-18:00
8-й	16:00-16:45	17:45-18:00
9-й	16:00-16:45	17:45-18:00
10-й	16:00-16:45	17:45-18:00
11-й	16:00-16:45	17:45-18:00