

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лесокамская основная общеобразовательная школа»
МБОУ «Лесокамочка»
ПРИКАЗ

от 16.06.2023 г.

№ 230

**«Об утверждении графика работы уборки
столовой»**

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций (далее образовательные организации), повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, а также в связи с исполнением Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающимся получающих начальное общее образование в образовательных организациях, Федерального закона от 29 декабря 2012г. №2 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 01 марта 2020г. №2 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №2 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 года №2 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края», на основании приказа Управления образования Гайнского МО ПК №89 от 31.08.2020г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график уборки столовой.
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.О. Директора школы:



И.И. Кузнецова

Приложение 1
к приказу № 230
от 16.06.2023г.

ГРАФИК

уборки столовой в МБОУ «Лесокамочка» и
филиала «Сёйвинская ООШ» МБОУ «Лесокамочка»

мероприятие	срок
Уборка после каждого приема пищи	ежедневно
Уборка столов производится после каждого приема пищи мыльным раствором	ежедневно
Мытье посуды осуществляется после приема пищи	ежедневно
Мочалки, щетки для инвентаря обрабатываются после использования	ежедневно
Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	ежедневно
Влажная уборка варочного зала подсобных помещений	ежедневно
Борьба с мухами и грызунами	постоянно
Генеральная уборка зала столовой с мытьем окон и использованием дезинфицирующих средств	1 раз в месяц