МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
(МБОУ БАГАНСКАЯ СОШ №1)

ПРИКАЗ

27.08.2026 №203-ОД

Об утверждении графика санитарной обработки оборудования на пищеблоке

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и контроля за качеством обработки оборудования на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить график санитарной обработки оборудования на пищеблоке на период с 02.09.2026 года по 26 мая 2027 года (Приложение №1).
2. Ответственным за выполнение графика назначить:

   - за обработку производственных столов, плит — повара А.К.Жунусову, Ю.Ф.Гергерт;

   - за обработку холодильного оборудования— кухонного работника Б.К.Кабдыгалимову;

   - за обработку моечной ванны — мойщиков посуды Л.Н.Яцый, Н.А.Ярославцеву;

   - за обработку жарочных шкафов – повара В.Г. Крух.

3. Ответственным лицам строго соблюдать периодичность, виды работ и концентрации дезинфицирующих средств, указанные в графике. При работе использовать средства индивидуальной защиты.
4. Контроль за исполнением приказа возложить на завстоловой Е.Д.Савва.

Директор школы Т.Н.Удалова

С приказом ознакомлены:

27.08.2026г _____ Е.Д.Савва

27.08.2026г _____ А.К.Жунусова

27.08.2026г _____ Ю.Ф.Гергерт

27.08.2026г _____ Б.К.Кабдыгалимова

27.08.2026г _____ Л.Н.Яцый

27.08.2026г _____ Н.А.Ярославцева

27.08.2026г _____ В.Г.Крух

Приложение №1

№	Наименование оборудования и зоны	Периодичность	Вид работ	Применяемое средство, концентрация	Время/дата выполнения	Ответственный (Ф. И. О., должность)	Отметка о выполнении (подпись, дата)	Примечания
1	Производственные столы, плиты	После каждой смены	Мойка с моющим средством, дезинфекция, ополаскивание	Дезинфицирующее средство 0,5%	Ежедневно, 14:30–15:00	А.К.Жунусова, Ю.Ф. Гергерт, повара	_____	Контроль по чек-листу. Указать в примечаниях, если есть особые зоны (стыки, ручки).
2	Холодильное оборудование	1 раз в неделю	Размораживание (при необходимости), мойка, дезинфекция внутренних поверхностей	Дезинфицирующее средство 0,5%	Каждую пятницу, 10:00–12:00	Б.К.Кабдыгалимова кухоный работник	_____	Температура фиксируется в отдельном журнале.
3	Моечные ванны	После каждой смены	Слив, мойка, дезинфекция, ополаскивание горячей водой	Моющее + Дезинфицирующее средство 0,3%	Ежедневно, 15:30–16:00	Л.Н.Яцый, Н.Я.Ярославцева мойщики посуды	_____	Контроль остатков моющего средства.
4	Жарочные шкафы	После каждой смены	Мойка с моющим средством, дезинфекция, ополаскивание	Дезинфицирующее средство 0,5%	Ежедневно, 14:30–15:00	В.Г.Крух повар		Контроль по чек-листу. Указать в примечаниях, если есть особые зоны (стыки, ручки).