



**ПЛАН**  
технологического переоснащения пищеблока МОБУ «СОШ № 5»  
с. Краснореченский

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
1.	Приобретение столовой посуды	декабрь 2024г.	Заведующий хозяйством
2.	Приобретение кухонной посуды	2024г	Заведующий хозяйством
3.	Приобретение холодильного шкафа для хранения продуктов питания	2025г.	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

М.А. Самойлова



**УТВЕРЖДАЮ:**  
**Директор МОБУ «СОШ № 5»**  
**с. Краснореченский**  
**С.В. Мирошниченко**  
**02.09.2024г.**



**ПЛАН**  
**проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока**  
**на 2024-2025 учебный год МОБУ «СОШ № 5»**  
**с. Краснореченский**

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение	Отметка о выполнении
1.	Штукатурка и шпатлевание стен и потолков, устройство подвесного потолка, окраска стен и потолков, облицовка стен керамической плиткой	29.11.2024г.	Директор Заведующий хозяйством	
2.	Устройство конструкций пола, гидроизоляционные работы, возведение внутренних стен из кирпича, возведение внутренних перегородок из ГВЛ с изоляцией, штукатурные работы	29.11.2024г.	Директор Заведующий хозяйством	
3.	Установка водомерного узла, прокладка трубопроводов системы ХВС, изоляция трубопроводов трубками из вспененного полиэтилена. Установка радиаторов отопления	29.11.2024г.	Директор Заведующий хозяйством	
4.	Монтаж установок приточно-вытяжной вентиляции, установка шумоглушителей, прокладка воздуховодов из оцинкованной стали, установка противопожарных клапанов, монтаж вентиляционных зонтов, оклейка воздуховодов изоляцией	29.11.2024	Директор Заведующий хозяйством	

Заведующий хозяйством



М.А. Самойлова





УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОБУ «СОШ № 5»  
с. Краснореченский  
С.В. Мирошниченко  
02.09.2024г.

**ПЛАН**  
проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования  
пищеблока МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

№ 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 2024г.	Заведующий хозяйством	

Заведующий хозяйством

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'M.A. Samoilova'.

М.А. Самойлова





УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ «СОШ № 5»

с. Краснореченский

С.В. Мирошниченко

02.09.2024г.

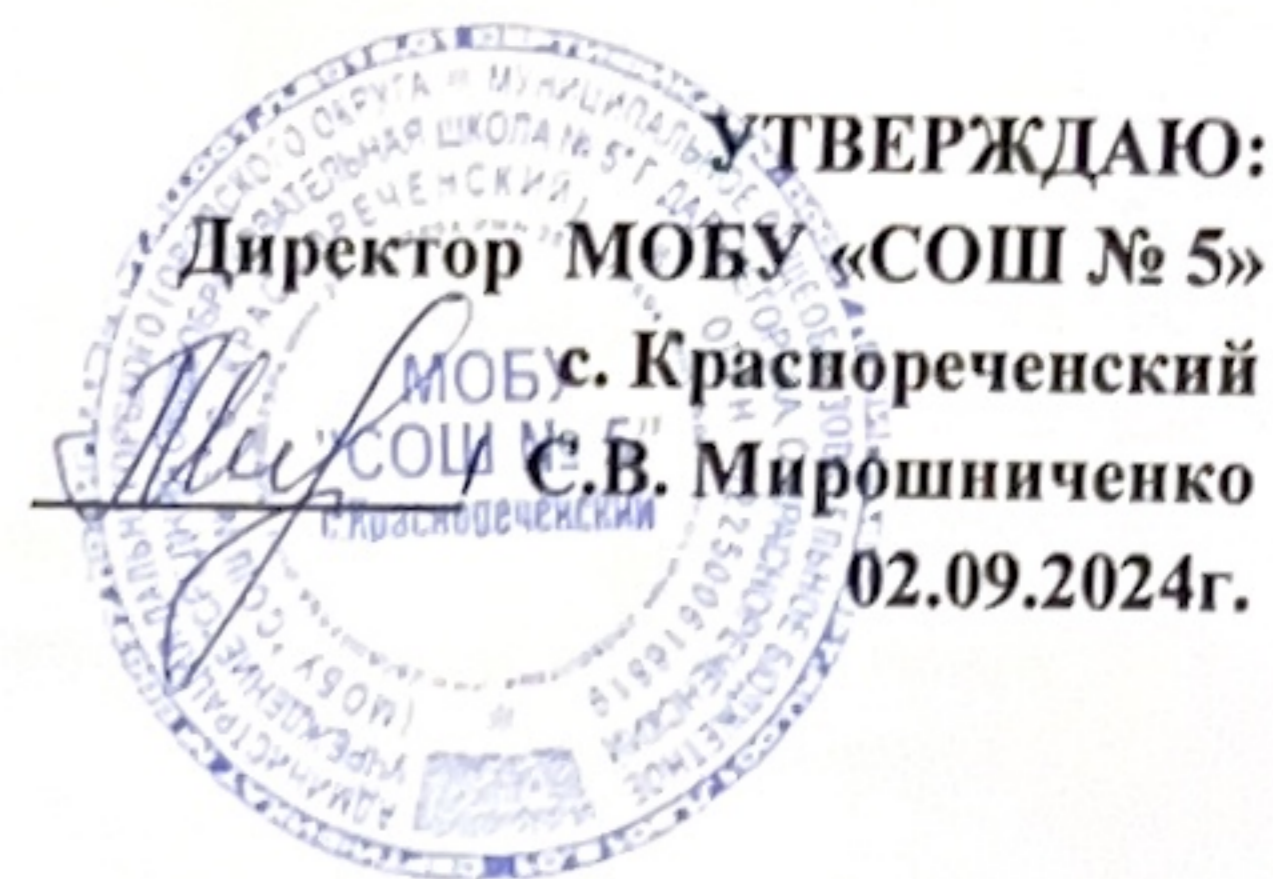
**ПЛАН**  
проведения профилактических технологических осмотров оборудования  
пищеблока МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок выполнения	Ответственный за выполнение
1.	Проведение профилактических технологических осмотров оборудования пищеблока МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский	1 раз в месяц,	Заведующий хозяйством

Заведующий хозяйством

М.А. Самойлова





**ПЛАН**  
**проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема**  
**инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)**  
**МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский на 2024-2025 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 директора по УР, педагог-организатор
3	Вести контроль иммунизации против гриппа сотрудников образовательной организации.	Заведующий хозяйством
4	При подготовке к эпидемическому сезону по гриппу и острым респираторным вирусным инфекциям 2024-2025 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



	Обеспечить контроль соблюдения обучающимися гигиенической процедуры по мытью рук перед посещением столовой.	Кл. руководители начальных классов, дежурный педагог
0	Обеспечить размещение обучающихся в школьной столовой в соответствии с нормами, рекомендуемыми Роспотребнадзором, согласно составленному графику питания.	Кл. руководители начальных классов, дежурный педагог
1	Во избежание скопления большого количества обучающихся и сотрудников в столовой разработать и установить соответствующий график ее посещения.	Ответственный за организацию питания.
12	В столовойкратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и 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	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
16	Осуществлять контроль обработки посуды на пищеблоке, ведение журнала обработки (дезинфекции) посуды.	Заведующий хозяйством
17	Не допускать к работе персонал пищеблока с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	Директор
18	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
19.	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
20	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока каждые 2 часа, обеденного зала – после каждой перемены.	Работник пищеблока
21	Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.	Заведующий хозяйством
22	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



М.А. Самойлова