

Российская Федерация
Ханты – Мансийский автономный округ - Югра
Сургутский район
Администрация Сургутского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребёнка - детский сад
«Сибирячок»

П Р И К А З

«11» января 2021 года

№ 54

г.Лянтор

Об усилении контроля организации и качества питания обучающихся в ДОО

Руководствуясь Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 санитарно-эпидемиологических правил и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», на основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с сохранением опасности распространения коронавирусной инфекции COVID-19

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Усилить с 11.01.2021 года по 31.12.2021 года контроль за организацией и качеством питания обучающихся в МАДОУ ЦРР – детском саду «Сибирячок».
2. Медицинской сестре Н.В.Волошиной:
 - осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний с фиксацией результатов в гигиеническом журнале (п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
 - не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний.
3. Заведующему хозяйством А.В.Гордеевой:
 - выдать недельный запас одноразовых масок и перчаток работникам пищеблока и другим работникам ДОО;
 - обеспечить работников пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, моющими и дезинфицирующими средствами;
 - обеспечить выдачу обслуживающему персоналу моющих и дезинфицирующих средств исключительно в упаковках изготовителя.
4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
 - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
 - использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;

- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока в соответствии с утверждённым графиком и с записью в журнал установленного образца.

- проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.

5. Подсобным рабочим, уборщикам служебных помещений: проводить влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств помещений пищеблока каждые 2 часа с обработкой контактных поверхностей (ручек дверей, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук и пр.) и по окончании рабочей смены с записью в журнал установленного образца.

6. Утвердить инструкцию по мытью посуды ручным способом в период сохранения опасности распространения коронавирусной инфекции COVID-19 (Приложение 1).

7. Младшим воспитателям всех возрастных групп:

- неукоснительно соблюдать утверждённую инструкцию при ручном способе мытья посуды;

- при использовании посудомоечных машин обеспечивать мойку столовой посуды в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применять режим обработки, обеспечивающей дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут;

- проводить влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств помещений пищеблока каждые 2 часа с обработкой контактных поверхностей (ручек дверей, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук и пр.) и по окончании рабочей смены с записью в журнал установленного образца.

- обеспечить хранение дезинфицирующих средств исключительно в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом и затемнённом месте, недоступном для детей (в закрытых под ключ хозяйственных шкафах).

8. Делопроизводителю Н.В.Тюряковой довести настоящий приказ до сведения указанных в нём лиц под подпись.

9. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой (до 31.01.2021 года).

Заведующий МАДОУ



И.К. Шибаета

Ознакомлены:

Г.К.Замалиева
А.Ф.Кадырова
А.В.Гордеева
Н.В.Волошина

Работники пищеблока:

Ришата
Турникова
Султанова
Харисметова

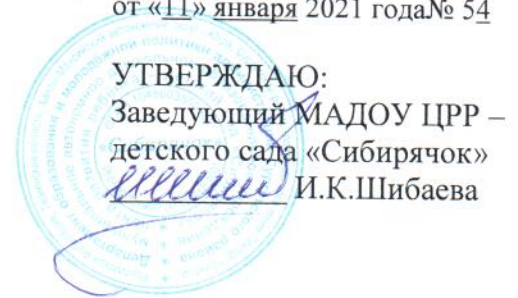
Младшие воспитатели:

Богданова
Арианабаева
Мерзакшиева
Хамматова
Хамидуллина
Мухоморова
Григорьева
С.В.Васильева
Турникова
Турникова

Уборщики служебных помещений:

Хамидуллина
Хамидуллина
Назарова

Приложение 1
к приказу
от «11» января 2021 года № 54



ИНСТРУКЦИЯ по мытью посуды ручным способом в период сохранения опасности распространения коронавирусной инфекции COVID-19

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

** Письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»*