

ПРИКАЗ

«10» января 2025 года

№ 18

О проведении комплекса противоэпидемиологических мероприятий при организации питания учащихся МОУ СОШ №18 во втором полугодии 2024- 2025 учебного года

На основании Предписания Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» №376 от 04 декабря 2024 года, в соответствии п. 2 ст. 50, ст. 51 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ, СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", в соответствии с рекомендательным письмом УО АНМО СК № 32 от 10.01.2025г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за организацию питания Кулаковой А.А.:

- 1.1. Обеспечить контроль за проведением генеральной уборки и дезинфекция во всех помещениях школы, пищеблока и столовой.
- 1.2. Организовать и взять под особый контроль проведение дезинфекции с использованием дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.
- 1.3. Иметь не снижаемый 3 - месячный запас дезинфицирующих средств.
- 1.4. Разработать и утвердить график приема пищи в столовой с учетом количества посадочных мест, посадочными местами (столами), специально выделенными для разных классов, минимизации контактов учащихся, нанесена разметка социального дистанцирования, взят под особый контроль организация питания учащихся 1-4х классов и их охват 100% горячим питанием.
- 1.5. Прием пищевых продуктов осуществлять только при наличии сопроводительных документов.
- 1.6. Осуществлять контроль за соблюдением сроков годности, условиями хранения и реализации пищевых продуктов.
- 1.7. Организовать работу сотрудников пищеблока строго с использованием средств индивидуальной защиты, одноразовых масок и перчаток, а также одноразовых халатов и шапочек.
- 1.8. Иметь в наличие неснижаемый 3-х месячный запас дезинфицирующих средств, антисептиков для обработки рук, средств индивидуальной защиты (СИЗ) на пищеблоке.
- 1.9. Организовать на пищеблоке утренний фильтр № 5 с наличием бесконтактного термометра для проведения термометрии сотрудникам пищеблока и поставщикам продукции.
- 1.10. Организовать проведение обеззараживания воздуха каждого помещения столовой с использованием рециркулятора по обеззараживанию воздуха, разработан и утвержден график работы рециркулятора с записью в отдельный журнал.
- 1.11. Осуществлять постоянный контроль за прохождением медосмотров работников пищеблока и периодическое изучение вопросов организации производственного контроля, а так же изучение СанПиНов, Методических рекомендаций.

2. Сотрудникам столовой Волошкиной О.В., Суховой С.В., Карапетян В.В.:

2.1. Организовать процесс приготовления пищи в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими нормами и правилами.

2.2. Обеспечить санитарно-гигиенического состояния пищеблока и зала приема пищи в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими и правилами.

2.3. Неукоснительно соблюдать нормы закладки продуктов и выдачи готовой продукции.

2.4. Неукоснительно соблюдать технологию приготовления пищи.

2.5. Осуществлять раздачу приготовленных блюд непосредственно перед употреблением или не ранее чем за 5 минут до употребления.

2.6. Перед началом работы ежедневно проводить проверку технологического и холодильного оборудования на пищеблоке.

2.7. Мытье посуды и столовых приборов осуществлять при максимальных температурных режимах, с проведением дезинфекции посуды после каждого приема пищи.

2.8. С целью организации питьевого режима иметь на пищеблоке емкость с кипяченной водой и достаточный запас одноразовых стаканов.

2.9. Организовать проведение во время работы согласно графику и по окончании работы текущей дезинфекции помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ №18



Н.В. Иванченко