

муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 350»
городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 350» г.о. Самара)

ПРИКАЗ № 10

г. Самара

« 14 » января 2021 г

«Об усилении контроля организации питания и соблюдения эпидемиологических требований в условиях угрозы коронавирусной инфекции (COVID -19)»

В соответствии с Федеральным законом от 21.12.1994 N 68-ФЗ "О защите населения и территории от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера", Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановления Главного санитарного врача РФ № 20 от 13.07.2020 года, постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 года № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)", Постановлению Губернатора Сарской области от 16.12.2020 г № 365 «О дальнейших мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в связи с распространением новой коронавирусной инфекцией на территории Самарской области»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При организации работы пищеблока ДОУ необходимо руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.
2. Все работники пищеблока должны работать в масках и перчатках. Рекомендуется носить одноразовые халаты и / или фартук.
3. Прибытие помощников воспитателей за готовой пищей на пищеблок должно осуществляться строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения работников одного с другими при входе и выходе из пищеблока при получении пищи.
4. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются воспитанники одной группы.

5. Все лица, участвующие в раздаче пищи и контроле организации питания, должны работать в средствах индивидуальной защиты (масках и перчатках).

6. Рекомендуется оснащение обеденного зала приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи – проветривание помещения.

7. Необходимо усилить контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи. Для высушивания рук рекомендуется использовать одноразовые полотенца либо индивидуальные промаркованные полотенца.

8. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима.

9. Рекомендуется оснащение пищеблоков современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды путем погружения в дезинфекционный раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».

10. При организации питьевого режима необходимо усилить контроль за санитарным состоянием питьевых куллеров, дозаторов, обеспеченностью индивидуальной посудой. При организации питьевого режима предпочтительным способом является - бутилированная вода.

11. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции должны:

- строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- содействовать и сотрудничать с администрацией образовательной организации в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю и дежурному администратору либо руководителю

образовательной организации о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков новой коронавирусной инфекции;

- внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, одноразовые перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- незамедлительно уведомлять прямого руководителя или руководителя образовательной организации о любой ситуации, несущей угрозу жизни или здоровью работников и окружающих, о произошедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;
- придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению новой коронавирусной инфекции;
- знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

12. Работникам пищеблока необходимо:

- санитарную одежду и обувь хранить в установленных для этого местах;
- верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- обрабатывать руки дезинфицирующими средствами;
- своевременно проводить дезинфекцию своего рабочего места.

13. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе:

- Перед началом работы всем работникам пищеблока ответственным сотрудником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

- При температуре 37,1 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока не допускается к работе и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.
- Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.
- Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии.
- Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, в том числе после сотового телефона, обращая внимание на оклоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенобразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами (антибактериальные средства для рук, содержащие не менее 60% спирта, (влажные салфетки или гель)).
- Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

14. Санитарная обработка помещений пищеблока во время работы

- Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
- Выполняя работу, следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загораживать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, к пультам управления и рубильникам, пути эвакуации и иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару, следует вовремя убирать в предназначеннное для этого место.
- Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещения пищеблока.
- Обеззараживание воздуха проводить при помощи бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятором), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

- Смену одноразовой медицинской маски производить не реже одного раза в 3 часа (в случае ее увлажнения – немедленно).
- Использованную медицинскую маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.
- В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце её необходимо прогладить горячим утюгом, уже без функции подачи пара.
- После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.
- На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук следует использовать одноразовые бумажные полотенца.
- Во время работы не рекомендуется трогать руками лицо.
- В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.
- В середине рабочей смены всем работникам пищеблока ответственным сотрудником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.
- В случае ухудшения здоровья, работник обязан незамедлительно поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к медицинскому работнику.
- Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств. Уборку помещений проводить с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств, соблюдая время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

15. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

16. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (столовой), меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

17. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Заведующий МБДОУ № 350 О. В. Баландина

С приказом ознакомлены:

Ларинова А.С. Руководитель
ФИО, роспись, должность

Литинская Е.Ю. Руководитель
ФИО, роспись, должность

Михайлова Е.В. Руководитель заведующий производством
ФИО, роспись, должность

Курушеско О.В. Кулинар, помощник воспитателя
ФИО, роспись, должность

Романова А.В. Руководитель воспитателей
ФИО, роспись, должность

Краснова Р.А. помощник воспитателей библиотекарь
ФИО, роспись, должность

Гончарова Е.В. воспитатель
ФИО, роспись, должность

Осипова Г.Н. воспитатель
ФИО, роспись, должность

Криворогова Г.Н. воспитатель Криво-
ФИО, роспись, должность

Колодзела Г.С. воспитатель Колодзель
ФИО, роспись, должность

Тусарова О.В. воспитатель Тусарова
ФИО, роспись, должность

Свергун И.В. воспитатель Свергун
ФИО, роспись, должность

Чеполоскин Г.И. воспитатель Чеполоскин
ФИО, роспись, должность

Литинская Е.Ю. воспитатель Литинская
ФИО, роспись, должность

Ренкова О.Н. кухни работник
ФИО, роспись, должность

ФИО, роспись, должность