

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кольчугинская школа №2 с крымскотатарским языком обучения»
Симферопольского района Республики Крым**
с.Кольчугино, ул. Новоселов, 13 А, Симферопольский район, РК, 297551
e-mail: kolchugino2@mail.ru ОГРН 1159102015600 ИНН 9109009294

ПРИКАЗ

28.12.2021

с.Кольчугино

№ 389

Об усилении контроля за организацией питания в 2021/2022 учебном году

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 неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 10 января 2021 по 26 мая 2022 контроль организации и качества питания.

1.1. Ежедневно контролировать организацию питания, качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов и приготовления готовой пищи, вести Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Постоянно

1.2. Принимать участие в бракераже готовой пищи, вести Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Ежедневно

1.3. Контролировать отбор и хранение суточных проб с готовой пищи

Ежедневно

1.4. При необходимости проводить «С» витаминизацию блюд и регистрировать сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в журнал витаминизации третьих и сладких блюд. Постоянно

1.5. Ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и остальных поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в журнал здоровья.

Ежедневно в 8:30 утра

1.6. Контролировать прохождение работниками столовой медицинских осмотров с обязательными отметками в санитарных книжках.

1 раз в 3 месяца

1.7. Контролировать соблюдение режима питания детей;

Ежедневно

1.8. В соответствии с требованиями санитарного законодательства, организовать питьевой режим учащихся. Постоянно

1.9. Своевременно составлять ежедневное меню совместно с работниками столовой и утверждать его у директора школы до начала питания. Ежедневно

1.10. Проводить санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций. В течении года

1.11. Вести ведомость контроля за рационом питания с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постоянно

1.12. Контролировать санитарное состояние пищеблока Постоянно

1.13. Вести следующие Журналы: - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал здоровья - Ведомость контроля за рационом питания

Ежедневно

1.14. Измерять температуру работников пищеблока два раза в день;

1.15. Фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;

1.16. Не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

2. Обязать Ростовский филиал ООО «ГК Фьюжен менеджмент» который осуществляет услугу по организации питания в школе:

ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми; обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными

антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами; разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

3. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики: часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;

носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;

проводить дезинфекцию столовой посуды;

проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов); проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;

проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

4. Уборщику помещений столовой: проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов); проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;

проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

5. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на специалиста по охране труда Османову А.Ф

Директор

У.С. Асанова

С приказом ознакомлены: №389 от 28.12.2021

Должность
подписи

Дата

Подпись

Расшифровка

Заместитель директора по ВР
Специалист по ОТ

Э.С. Муслидинова
А.Ф.Османова