## Министерство образования и науки Республики Бурятия Кяхтинское районное управление образования Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Кударинский детский сад»

ул. Ломоносова, с. Кудара-Сомон, Кяхтинский район, Республика Бурятия, 671831 Тел. (30142)97316, E-mail: banzarova69@mail

## ПРИКАЗ №228/2

С.Кудара-Сомон

от 30.08.2020

г.

О работе пищеблока в 2020-2021 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиПа 2.4.1.3049-13; санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений от 15.05. 2013г.№ 26 и на основании СП 3.1/2.4.3598-2() «Санитарноэпидемиојогические 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-W)», 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 неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции ,приказываю:

- 1. Усилить с 1 сентября 2020 контроль организации и качества питания.
- 2. Медработнику:
- •измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
- •фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
- •не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
  - 3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Сутемьеву Н.В. и помощника повара Цырентарову С.Э.

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;
- •строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- •своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках ПОРЧИ;
  - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой;
  - •выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- •соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и ДР) сохранять до конца рабочего дня;
- •при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- •помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
  - •своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- •неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 4. Подсобному рабочему пищеблока:
- 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. Завхозу:
- ежедневно выдавать 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.
  - 6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде,
  - 7. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
    - 8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ: (

Банзарова С.А.

## ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

## СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575837

Владелец Банзарова Светлана Александровна

Действителен С 16.04.2021 по 16.04.2022