



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА «КОМПЛЕКС «ПОКРОВСКИЙ»
Линейная ул., 99г, Красноярск, 660043, Россия
E-mail: pr@153krsk.ru, www.153krsk.ru, +7(391) 222-08-09, ОГРН 1142468044938,
ИНН/КПП 2466274970/246601001

*

№ 01-23/585 от 21.08.2023



ПРИКАЗ

Об усилении мер профилактики инфекционных
заболеваний

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционной заболеваемости, в том числе вирусной этиологии, среди обучающихся, воспитанников и работников пищеблока, во исполнение письма МАУ «Дирекция по организации школьного питания» № 707 от 05.09.2022 г., руководствуясь Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», 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), приказа Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29Н, руководствуясь Уставом школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Специалистам отдела кадров (Гаврыш О.А., Елизарьева И.Е., Кавун Е.А.) осуществлять прием работников пищеблока только после прохождения медицинского осмотра, при наличии действующего медицинского осмотра у работников пищеблока актуализировать исследования на носительство патогенного стафилококка, возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, на гельминтозы.

2. Специалистам по охране труда (Корчевая О.М., Хрипко Н.А.), в случае отсутствия обследований, перечисленных в пункте 1 Приказа у вновь принятых работников организовать проведение у них таких исследований.

3. Руководителю структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.), заместителю директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.), кураторам образовательных и дошкольных образовательных площадок №№2-8 (Яковлева Я.Г., Озерова Н.М., Образцова О.С., Ясинская Л.Л., Лавянецкая Л.Г., Адамович А.С., Колпакова У.В.):

3.1. Обеспечить поддержание должного санитарного состояния помещений, оборудования и другого имущества на пищеблоках, использовать при проведении уборок моющих и дезинфицирующих средств.

3.2. Обеспечить проведение мониторинга наличия на пищеблоках насекомых и грызунов, а также следов их жизнедеятельности. В случае обнаружения насекомых и грызунов и (или) следов их жизнедеятельности незамедлительно организовать проведение внеочередных профилактических мероприятий, с последующей оценкой эффективности таких мероприятий.

3.3. Обеспечить проведение обеззараживания производственных помещений пищеблоков с помощью бактерицидных облучателей.

3.4. Постоянно осуществлять мероприятия, направленные на профилактику новой коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями, в том числе обеспечить:

3.4.1. Наличие достаточного количества масок, перчаток, специальной одежды с учетом возможной ее замены при необходимости в период смены.

3.4.2. Правильное ношение работниками пищеблоков специальной одежды и средств защиты.

3.4.3. Наличие достаточного количества дезинфицирующих и моющих средств, инструкций по применению дезинфицирующих средств (приготовлению рабочих растворов).

3.4.4. Проведение в период работы пищеблока в течение смены обработки поверхностей (ручки дверей, выключатели, санитарно-техническое оборудование и др.) с применением дезинфицирующих средств каждые 2 часа, проведение проветривания производственных помещений пищеблоков каждые 2 часа.

3.4.5. Обязательное включение вытяжной вентиляции в период работы пищеблока.

4. Руководителю структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.), заместителю директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.):

4.1. Обеспечить проведение производственного контроля, в том числе с применением лабораторных исследований.

4.2. Обеспечить проведение выборочных лабораторных исследований поступающих на пищеблок пищевых продуктов по показателям качества и безопасности (молоко и молочная продукция, соки по показателям идентификации (фальсификации), мясо и мясная продукция на наличие инъектирования и содержание антибиотиков), продукцию птицеводства на наличие патогенной микрофлоры, антибиотиков, овощную продукцию на содержание нитратов и патогенной микрофлоры, гельминтов).

4.3. Обеспечить анализ результатов лабораторных исследований, проведение мероприятий по предотвращению поступления на пищеблоки некачественной и опасной пищевой продукции.

5. Руководителю структурного подразделения «Служба организации питания» (Яковлева Я.Г., Озерова Н.М., Образцова О.С., Ясинская Л.Л., Лавянецкая Л.Г., Адамович А.С., Колпакова У.В.):

5.1. Обеспечить контроль за соблюдением работниками пищеблоков личной гигиены, наличием средств личной гигиены, сменой перчаток перед каждой технологической операцией.

5.2. Усилить контроль за ежедневным осмотром работников на наличие гнойничковых заболеваний и признаков инфекционных заболеваний, не допускать работников, имеющих перечисленные заболевания или их признаки к работе.

5.3. Организовать сбор информации от работников пищеблоков до их прихода на работу о наличии у них и (или) членов их семей признаков инфекционных заболеваний.

5.4. Обеспечить соблюдение производственной санитарии при осуществлении деятельности при оказании услуг по организации питания обучающихся и воспитанников.

6. Руководителю структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.), кладовщикам образовательных и дошкольных образовательных площадок №№ 1-8:

6.1. Не допускать прием, хранение, использование для приготовления пищи обучающимся запрещенной пищевой продукции, некачественных пищевых продуктов, продуктов питания с истекшим сроком годности, с признаками порчи и т.п.

6.2. Не принимать пищевую продукцию без сопроводительных документов (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы и т.д.), без маркировки или неполной информации на маркировке каждого тарного места.

7. Руководителю структурного подразделения «Служба технической поддержки» (Гошевский А.Э.) разместить указанный приказ на сайте школы в разделе «Питание».

8. Делопроизводителю (Будеева В.В.), ознакомить с настоящим приказом сотрудников, указанных в рассылке, под подпись.

9. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на первого заместителя директора (Быкова Н.Н.), заместителя директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.).

Директор



В.С. Марьясов

Разослать: Адамович А.С., Бесякова Т.А., Будеева В.В., Быкова Н.Н., Гаврыш А.Ю., Гошевский А.Э., Елизарьева И.Е., Кавун Е.А., Кипкаев Д.А., Колпакова У.В., Корчевая О.М., Лавянецкая Л.Г., Наляскина А.Р., Образцова О.С., Озерова Н.М. Третьяков В.В., Хрипкло Н.А., Яковлева Я.Г., Ясинская Л.Л.

БНН21082023

