

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Буратино» Находкинского городского округа

**ПРИКАЗ**

«28» августа 2020г.

№ 33

г. Находка

**Об усилении контроля организации  
и качества питания в МБДОУ «Буратино» НГО**

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» МБДОУ «Буратино»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 01.09.2020г. по 31.12.2020г. в МБДОУ «Буратино» контроль организации и качества питания.

2. Специалисту по охране труда в корпусе по Надибаидзе,3Б, заведующему хозяйством в корпусе по Луговой ,13 :

- 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. Заведующему хозяйством:

- своевременно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа);
- обеспечить ежедневный контроль за наличием у работников пищеблока дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств для обработки поверхностей;
- разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;

- проводить дезинфекцию столовой посуды согласно инструкциям по обработке в условиях карантина;
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

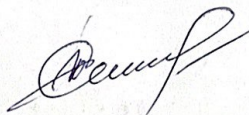
5. Уборщику помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, согласно графику (приложение к приказу);
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

6. Делопроизводителю довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



А.А. Семенова