

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ г.о. НАЛЬЧИК»  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРОГИМНАЗИЯ №66/1»**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА №16**

от 22 августа 2022 года

г.о. Нальчик

**«О работе пищеблока в 2022 – 2023 учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКОУ «Прогимназия №66/1», руководствуясь Постановлениями Главного санитарного врача РФ от 01.01.2021г. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 30.06.2020г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СанПин 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)», письмом Роспотребнадзора от 12.02.2020г. №02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях и пищеблоках образовательных учреждений», Уставом МКОУ «Прогимназия №66/1»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 1 сентября 2022 по 31 декабря 2022 контроль организации и качества питания.
2. Медицинской сестре:
  - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
  - фиксировать результаты замеров в журнале регистрации измерения температуры тела сотрудников МКОУ «Прогимназия №66/1», для профилактики коронавируса.
  - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Гетериеву М.Р.
4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
  - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками для обработки рук, а также дезинфицирующими салфетками;
  - проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды по окончании рабочей смены согласно требованиям Роспотребнадзора;
  - срок:** до особого распоряжения
  - проводить постоянно обеззараживание воздуха с применением рециркуляторов;
  - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - по окончании рабочей смены (или не реже через 6 часов) проводить постоянно проветривание и влажную уборку помещения с применением дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, раковин для мытья рук, столов;

- 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 дошкольные группы и начальные классы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах и классах;
- 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.

**5. Уборщику помещения 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.

**6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МКОУ и только в специальной одежде.**

**7. Возложить на повара Гетериеву М.Р. в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.**

**8. Утвердить список сотрудников, занятых в организации питания воспитанников и обучающихся и приемке продуктов.**

**9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.**

**Директор**



**О.Б. Акежева**