

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
№ 48 «ЭНЕРГЕТИК» Г. НЕРЮНГРИ НЕРЮНГРИНСКОГО РАЙОНА

ОГРН 1031401723792, ИНН 1434028385

Кравченко, ул., 6/1 г. Нерюнгри Республика Саха (Якутия), 678960 Тел.: (8-411-47) 4-71-87  
e-mail:energetik@nerungri.edu.ru

**ПРИКАЗ № 147**

от 31.08.2021 года

«Об усилении контроля  
организации и качества питания в ДОУ»

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» организация и режим занятий детей дошкольного возраста с использованием компьютерной техники, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 3 июня 2003 г. N 118 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03» (с изменениями и дополнениями), 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», на основании Указа Главы РС(Я) «О внесении изменений в отдельные правовые акты Главы РС(Я)» № 1974 от 15.07.2021 г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 01.09.2021 г. по 31.05.2022 в ДОУ контроль организации и качества питания.
2. Инструктору по гигиеническому воспитанию Олендарь Е. С., Митиной Т. В.:
  - измерять температуру работников пищеблока;
  - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
  - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
  - 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;
3. Завхозу Левашовой Ю, А.
  - обеспечить работникам пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
  - разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.
4. 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.
  - Выдачу блюд производить в маске и перчатках.

