

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕСЧАНОКОПСКОГО РАЙОНА

ПРИКАЗ

30.03.2021 г

№78

*Об организации и проведении в образовательных организациях
Песчанокопского района дополнительных санитарно-
противоэпидемических (профилактических) мероприятий*

Но основании Письма Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 30.03.2021г. №24/3.2-4454 , Предписания Управления Роспотребнадзора по Ростовской области от 22.03.2021 № 04-61/7089 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях предупреждения формирования вспышек и профилактики иерсиниоза и ОКИ вирусной природы среди детей в образовательных организациях Песчанокопского района

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных учреждений :
 - 1.1.принять дополнительные меры по контролю за качеством овощной продукции, поставляемых в ОО, наличие сопроводительных документов;
 - 1.2.обеспечить проведение производственного контроля за состоянием объектов внешней среды складских помещений, предназначенных для хранения овощной продукции, за качеством и безопасностью овощной продукции, инструментального контроля параметров микроклимата помещений складских помещений, своевременное оперативное реагирование на факты неудовлетворительных результатов в ходе производственного контроля;
 - 1.3. обеспечить проведение дератизационных мероприятий в складских помещениях для хранения овощной продукции и на пищеблоках образовательных организаций, контроль за качеством и соблюдением кратности проведения работ, наличием и подлинностью договоров;
 - 1.4.не допускать приготовление блюд из овощей урожая прошлого года без термической обработки;
 - 1.5. обеспечить контроль за:
 - своевременным прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблоков;
 - проведением ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов осмотра в гигиенический журнал на бумажном и /или электронном носителях;

1.6. незамедлительно отстранять от работы с пищевыми продуктами лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями, или по решению работодателя переводить временно на другие виды работ;

1.7. обеспечить контроль за соблюдением:

- правил личной гигиены персоналом пищеблока;
- санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий на пищеблоках школ;
- утвержденного примерного меню, технологию изготовления блюд согласно технологической карты, не допуская приготовления блюд из овощей урожая прошлого года с 1 марта без термической обработки;
- последовательности и поточности технологических процессов и своевременным ремонтом технологического и холодильного оборудования;
- сроков и условий хранения готовых блюд;

1.9. не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности;

1.10. о проводимых мероприятиях проинформировать ведущего специалиста Отдела образования Хаустову Л.А. и методиста МКУ «ИМЦ» Тутову Г.А. в срок до 03.04.2021г.;

1.11. при возникновении любых чрезвычайных ситуаций в образовательных организациях Песчанокопского района незамедлительно информировать надлежащим образом Отдел образования Администрации Песчанокопского района по телефону 9-19-39.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования
Администрации Песчанокопского района



С.Н. Горобец

С приказом ознакомлены :