**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 60» г.о. НАЛЬЧИК**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ул. ИНГУШСКАЯ, 9а ИНН 0711038474

тел.97-65-32, 97-63-89 *e-mail:* [*nshds-60@mail.ru*](mailto:nshds-60@mail.ru) КПП 072601001

**ПРИКАЗ**

**№33/1 «31» августа 2021 года**

**О работе пищеблока в 2021-2022 учебном году.**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 1.2. 3685-21, СП 2.4.3648-20,СП3.1.3597-20 письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции,

**Приказываю:**

1. Усилить с 1 сентября 2021 года контроль организации и качества питания.
2. Медицинской сестре Дерновской Н.В.:

* Измерять температуру работников пищеблока перед началом рабочего дня;
* Фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
* Не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Битокову Л.Х., поваров Абазову Х.П., Кереметову Л. О.

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 влажную уборку помещения, с использованием дезсредств;

- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;

- соблюдать график проветривания помещения;

- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

- соблюдать технику безопасности на производстве;

- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаков порчи;

- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;

- выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;

- 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.

1. Завхозу Митькиной Н.Х.:

* Ежедневно выдавать 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;
* Обеспечить работникам пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

1. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде и наличия санитарной книжки.

