

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГЕРОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 31.08.2021г.

с.Геройское

№194-О

О проведении профилактических мероприятий, направленных на качественную уборку помещений пищеблока и столовой с применением дезинфицирующих средств, в том числе с учетом сложившейся неблагоприятной эпидемиологической обстановки

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)» и методическими рекомендациями МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 8 мая 2020 г.), постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2020 № 20 «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2020-2021 годов», а также в целях недопущения распространения заболевания, обеспечения соблюдения мер предосторожности проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий при организации питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Проводить профилактические мероприятия, направленные на качественную уборку помещений пищеблока и столовой с применением дезинфицирующих средств, в том числе с учетом сложившейся неблагоприятной эпидемиологической обстановки, а именно проводить генеральную уборку в пищеблоке один раз в месяц, осуществлять ежедневные также дополнительные уборки. В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;
- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ, посудомоечной машины и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор или жалюзи (при их наличии);

- мытье окон (при необходимости).

2. Для проведения генеральной уборки использовать моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

3. Утвердить график проведения генеральных уборок (приложение 1).

4. Утвердить Порядок проведения генеральной уборки пищеблока (приложение 2).

5. Исаевой Ж.Н., медсестре школы контролировать санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Э.Л. Тохтарова

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Принимать профилактические мероприятия, направленные на качественную уборку помещений пищеблока и столовой с применением дезинфицирующих средств, в том числе с учетом сложившейся неблагоприятной эпидемиологической обстановки, а именно проводить генеральную уборку в пищеблоке один раз в месяц, осуществлять ежедневно также дополнительные уборки. В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:
 - влажная уборка помещений пищеблока;
 - обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - сбор и вынос мусора;
 - удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
 - мытье рабочей зоны вытяжки;
 - мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ, посудомоечной машины и пр.);
 - мытье стен;
 - мытье кухонных шкафов;
 - стирка штор или жалюзи (при их наличии).