



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА «КОМПЛЕКС «ПОКРОВСКИЙ»  
Линейная ул., 99г, Красноярск, 660043, Россия  
E-mail: pr@153krsk.ru, www.153krsk.ru, +7(391) 222-08-09, ОГРН 1142468044938,  
ИНН/КПП 2466274970/246601001

№ 01-23/341 от 20.10.2020



## ПРИКАЗ

*Об усилении контроля организации  
и качества питания в МАОУ СШ «Комплекс  
Покровский»*

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 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», в связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции, в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников Школы, руководствуясь Уставом школы,

## **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить контроль организации и качества питания обучающихся и воспитанников на всех образовательных площадках МАОУ СП «Комплекс Покровский».

2. Шеф-поварам, поварам образовательных площадок:

2.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

2.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

2.3. При организации питания использовать фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

2.4. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке использовать раздельные и специально промаркованные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырья рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" -

вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

2.5. Для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

2.6. Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

2.7. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенном для контакта с пищевыми продуктами.

2.8. Производственные и другие помещения пищеблоков и обеденных залов должны содержаться в порядке и чистоте.

2.9. Не допускать хранение пищевых продуктов на полу.

2.10. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. (Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркованную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.)

2.11. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

2.12. Моющие и дезинфицирующие средства хранить в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся и воспитанников, отдельно от пищевых продуктов.

2.13. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения использовать разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

2.14. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

2.15. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

2.16. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

2.17. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдать следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

2.18. Чашки, стаканы, бокалы промывать в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивать горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

2.19. Столовые приборы подвергать мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергать обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

2.20. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

2.21. Санитарную обработку технологического оборудования проводить ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств промывать горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытираять сухой, чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделить специальную промаркованную емкость.

2.22. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производить в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивать горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривать кипятком, а затем просушить на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранить непосредственно на рабочих местах на ребре.

2.23. Щетки для мытья посуды после использования очищать, замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить в течение 15 мин.), промыть проточной водой, просушить и хранить в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не использовать.

Для мытья посуды не допускать использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

2.24. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводить по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

2.25. Один раз в месяц проводить генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

2.26. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

2.27. Пищевые отходы хранить в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождать по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывать раствором моющего средства.

Не допускать выносить пищевые отходы через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

2.28. Закрепить за каждым сотрудником пищеблока группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских

помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) для обеспечения ежедневной уборки в конце смены. По окончании уборки произвести личную приемку групп помещений у сотрудников пищеблоков.

2.29. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделить отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

2.30. Для хранения уборочного инвентаря выделить отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

2.32. строго соблюдать технологию приготовления блюд;

2.33. закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем структурного подразделения «Служба организации питания» меню-требованию;

2.34. вести документацию по санитарному состоянию пищеблока (графики уборок, квартцевания, термометрального состояния оборудования и т.п.).

3. Работникам пищеблоков соблюдать меры профилактики:

3.1. часто и тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности,

обрабатывать их кожными антисептиками. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;

3.2. носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;

3.3. приходить на работу в чистой одежде и обуви;

3.4. оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

3.5. работать в специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;

3.6. проводить дезинфекцию столовой посуды;

3.7. проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;

3.8. при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спедодежду булавками;

3.9. не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

3.10. не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

3.11. в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

3.12. после обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

3.13. при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или

порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик или лицо, исполняющее обязанности кладовщика. Кладовщикам образовательных площадок или лицам их заменяющих:

4.1. соблюдать условия хранения и требований санитарного законодательства при хранении поставляемой продукции;

4.2. осуществлять контроль за своевременностью доставки продуктов, за необходимую документацию при поставке продуктов, точность веса, количество, качество продуктов, в соответствии с заключенным договором о поной материальной ответственности, ассортимент получаемых от поставщиков продуктов в соответствии с товарно-транспортными накладными;

4.3. принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.

4.4. При обнаружении недостачи при приемке продуктов питания от поставщика, оформлять акт, который подписывается представителями Школы и поставщика в лице экспедитора.

4.5. Обнаруженные некачественные продукты во время хранения на складах, оформлять актом, с указанием причин порчи, который подписывается представителем Школы и предоставляется в бухгалтерию Школы.

4.6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным руководителем структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.) меню, не позднее 16.30 предшествующего дня, указанного в меню, с заполнением соответствующего листа и подписью кладовщика и повара, принимавшего продукты.

5. Общий контроль за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников возложить на руководителя структурного подразделения «Служба организации питания» Бесякову Т.А.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить заместителя директора по управлению ресурсами Марьясова В.С., на первого заместителя директора Быкову Н.Н.

Директор



Р.В. Митрохин

БНН20102020

Разослать: Анашина Н.М., Бесякова Т.А., Будеева В.В., Быкова Н.Н., Вайчюлите И.д.В., Зуева А.В., Ивченко О.Ю., Карепова Т.Г., Марьясов В.С., Савиных Т.С., Ткаченко В.М., Ясинская Л.Л.