



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ  
АНЖЕРО-СУДЖЕНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

П Р И К А З

от 29.08.2024г.

№ 710

**О мерах по профилактике возникновения и распространения  
инфекционных заболеваний**

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний, усиления контроля за деятельностью образовательных учреждений и соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима на пищеблоках образовательных учреждений Анжеро-Судженского городского округа,

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

**1. Руководителям ОУ:**

- 1.1. Неукоснительно выполнять санитарно-эпидемиологические требования в соответствии с нормативными, правовыми актами и предписаниями органов надзора и контроля;
- 1.2. Усилить контроль за медицинскими работниками по допуску персонала пищеблока до работы, в соответствии с требованиями СанПиН (ежедневный осмотр, периодический медицинский осмотр, аттестация по санитарно-гигиеническому обучению, наличию медицинских книжек на рабочем месте);
- 1.3. Обеспечить ежедневный контроль (обязательный бракераж готовых блюд), привлекая для его проведения, созданные в учреждениях бракеражные комиссии, в которые необходимо включить дежурных педагогов и воспитателей, администрацию учреждения, медицинских работников;
- 1.4. Усилить контроль за качеством поступающих из МБУ «КДП» продуктов питания, наличием необходимой сопроводительной документации о качестве и безопасности пищевых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации, соблюдением технологии приготовления пищи, выполнением санитарно-гигиенических требований к состоянию пищеблока, условиями транспортировки скоропортящихся продуктов;
- 1.5. Привести помещения пищеблоков, складов для хранения продуктов питания в соответствие с требованиями СанПиН;
- 1.6. Принять меры к оснащению пищеблоков необходимым количеством холодильного и технологического оборудования, достаточным количеством горячей и холодной воды, созданием оптимальных условий микроклимата

- (вытяжная вентиляция, кондиционер), условий соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- 1.7. Иметь примерное 10-20-дневное меню, утвержденное/согласованное руководителем образовательной организации;
  - 1.8. Обеспечить правильный отбор и хранение суточных проб;
  - 1.9. Обеспечить соблюдение сроков реализации готовых блюд (не более двух часов с момента приготовления);
  - 1.10. Не допускать использование посуды со сколами и трещинами;
  - 1.11. Обеспечить соблюдение питьевого режима;
  - 1.12. Своевременно обращаться в МБУ «Комбинат детского питания» по вопросу ремонта неисправного холодильного оборудования;
  - 1.13. В случае возникновения вспышки инфекционного заболевания в течение часа информировать Управление образования;
- 2. Руководителям ДОО, директорам МКОУ «Школа № 37» Иваненко Л.И., МКОУ «Школа-интернат №18» Плющ М.В., директору МБУ «КДП» Вахрамеевой Т.В.:**
- 2.1. Обеспечить своевременное прохождение медицинского осмотра и санитарно-гигиенического обучения работниками пищеблоков, хранение медицинских книжек на рабочем месте;
  - 2.2. Обеспечить соблюдение маркировочного режима для посуды, разделочного инвентаря и столов;
  - 2.3. Обеспечить пищеблоки необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств;
  - 2.4. Организовать разъяснительную работу с персоналом пищеблоков по соблюдению санитарно – гигиенических правил и норм на пищеблоках;
- 3. Директору МБУ «КДП» Вахрамеевой Т.В., директорам МКОУ «Школа № 37» Иваненко Л.И., МКОУ «Школа-интернат №18» Плющ М.В.:**
- 3.1. Обеспечить образовательные организации качественными продуктами питания в соответствии со сроками их реализации;
  - 3.2. Не принимать от поставщиков продукты питания без документов, удостоверяющих качество и безопасность каждой партии продуктов;
- 4. Директору МБУ «КДП» Вахрамеевой Т.В.**
- 4.1. Усилить контроль за работой кондитерского цеха МБУ «Комбинат детского питания» по выпуску хлебобулочных и кондитерских изделий, условиями транспортировки в образовательные учреждения;
  - 4.2. Иметь на всю отпускаемую со склада МБУ «КДП» продукцию документы, подтверждающие качество и безопасность товара;
  - 4.3. Соблюдать условия транспортировки и хранения особо скоропортящегося сырья;
- 5. Главному специалисту (по организации питания) отдела информационной и кадровой работы МКУ «ФАЦ» Сапожниковой О.П.:**
- 5.1. Осуществлять постоянный контроль за организацией питания детей и соблюдением питьевого режима во всех образовательных учреждениях. При проверках образовательных учреждений уделить особое внимание состоянию пищеблока, обеденного зала, работе технологического оборудования, оснащению пищеблоков и складов оборудованием для хранения продуктов питания холодильным оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН, соблюдению сроков реализации и хранения продуктов питания, соблюдению питьевого режима, качеству поступающих

на пищеблоке продуктов питания, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд;

5.2. Довести данный приказ до сведения руководителей образовательных учреждений под роспись.

**6. Контроль** за исполнением данного приказа **оставляю за собой.**

Начальник  
Управления образования

М.В. Семкина