

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ЦЕНТР ПИТАНИЯ»

ООО «ЦЕНТР ПИТАНИЯ»

ПРИКАЗ

№ 47

21 » 08 2020 г.

р.п. Чишмы

«О проведении противоэпидемических мероприятий»

На основании письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 N 02/2230-2020-32 "О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций" (вместе с "Рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций")

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по питанию Урмановой Н.С.:

- не допускать к работе сотрудников с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- обеспечить сотрудников запасом одноразовых масок, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

2. Заведующему по производству, шеф-поварам, поварам, пекарям, кладовщикам, кухонным работникам:

2.1 Соблюдать меры личной гигиены:

- частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками;
- обязательное использование масок для защиты органов дыхания при раздаче готовых блюд, при сборе использованной посуды,
- проветривание и обеззараживание воздуха,
- проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

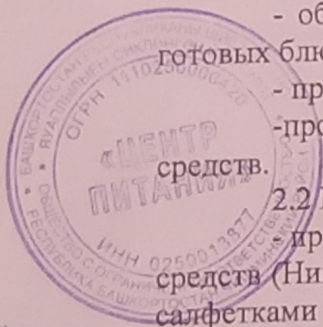
2.2 После каждого приема пищи проводить:

- проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств (Ника-хлор 1,5% - 1 табл. на ведро воды), путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания;
- дезинфекцию столовой и кухонной посуды;

2.3 Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

2.4 При наличии туалетов проводить их уборку и дезинфекцию в установленном порядке.

2.5 Производить мытье столовой посуды ручным способом в следующем порядке:



КОПИЯ
ПОДПИСЬ

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40° С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2.6 Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

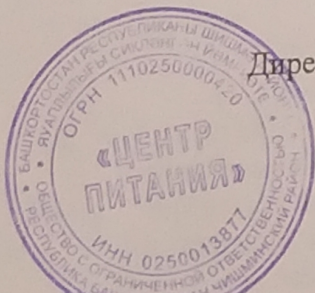
2.7 В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводить заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций. Для обработки использовать наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлораактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывать по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применять способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием аэрозолей дезинфицирующих средств.

2.8 Кухонных работников, поваров назначить ответственными за приготовление дезинфицирующих растворов в столовой, согласно инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов.

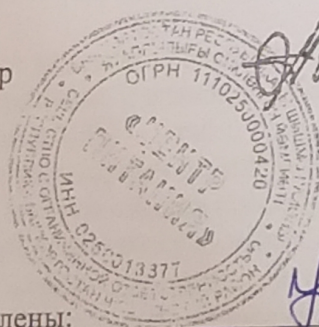
3. Заместителю директора по питанию Урмановой Н.С. довести вышеизложенную информацию до сотрудников.

4. Технологи Кунафиной Г.Х. осуществить контроль выполнения пункта 2 данного приказа.

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по питанию Урманову Н.С.



Директор



Э.Р.Ахмадуллина

Ознакомлены:

Урманова Н.С.

Кунафина Г.Х.

КОПИЯ БЕРНА
ПОДПИСЬ