

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 42» г. Находка**

**ПРИКАЗ**

от 22.08 2025 г.

г. Находка

№ 69-ОД

**Об усилении контроля организации и качества питания в ДООУ**

На основании 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»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить контроль организации и качества питания в МБДОУ «ЦРР-детский сад № 42».
2. Заместителю заведующего по АХР Кривко Ирине Алексеевне:
  - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
  - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
  - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
  - обеспечить ежедневный контроль за наличием у работников пищеблока дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств для обработки поверхностей;
  - разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.
3. Работникам пищеблока: поварам Пеньковой Н.Д., Степановой А.Р., подсобным рабочим Шалимовой Н.В., Пеньковой Н.Д. соблюдать меры профилактики:
  - мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
  - проводить дезинфекцию столовой посуды согласно инструкциям по обработке в условиях карантина;
  - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.
  - проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
  - проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, согласно графику (приложение к приказу);
  - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.
4. Кладовщикам Порварт О.В., Толоконниковой Е.И. обеспечить выполнение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Заместителю заведующего по АХР Кривко И.А. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ  
«ЦРР – детский сад № 42»



В.А. Кузьминская



**График**  
**проведения уборки, проветривания, обеззараживания воздуха в пищеблоке**

<b>Время</b>	<b>Вид уборки в помещении пищеблока</b>
7.30-8.00	Мытье столов для готовой и сырой продукции, влажная уборка стен, дверей и дверных ручек, наружных поверхностей холодильников, водонагревателей, стеллажей для посуды с применением дезинфицирующих средств. Проветривание.
8.00-9.00	Мытье подставки для сушки посуды, посуды, раковины для рук с применением дезинфицирующих средств. Дезинфекция всех контактных поверхностей, дверей и дверных ручек, окна выдачи готовой продукции.
9.00-10.00	Мытье столов для готовой и сырой продукции, окна выдачи, резиновых ковриков, полов с применением дезинфицирующих средств. Проветривание.
11.00.-11.30	Дезинфекция всех контактных поверхностей, дверей и дверных ручек, окна выдачи готовой продукции.
13.00-14.00	Мытье столов для готовой и сырой продукции, электро-сковороды, электроплиты, дверей, раковин, ванн для чистой и грязной посуды, окон, полов с применением дезинфицирующих средств. Дезинфекция всех контактных поверхностей, дверей и дверных ручек, окна выдачи готовой продукции. Дезинфекция емкостей для пищевых отходов и мусора ( в соответствии с инструкцией). Проветривание.
16.00-17.00	Мытье стен, раковин, ванн для чистой и грязной посуды, окон, подставок для сушки посуды, столов, шкафа для хлеба (в соответствии с инструкцией), батарей, дверей и дверных ручек, раковины для рук, полов с применением дезинфицирующих средств. Дезинфекция кухонной посуды согласно инструкции по обработке в период карантина. Дезинфекция емкостей для пищевых отходов и мусора (в соответствии с инструкцией). Проветривание.
Не реже одного раза в неделю	Генеральная уборка помещения пищеблока с размораживанием и мытьем холодильников; вентиляционного оборудования и очистки вентиляционных решеток
Ежедневно	Обеззараживание воздуха в помещении с применением облучателя-рециркулятора бактерицидного в следующие часы: 7.00-7.30 ;9.00-9.30; 11.00-11.30; 13.00-13.30; 15.00-15.30.