

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Сказка» села Фрунзе Сакского района Республики Крым**

**ПРИКАЗ**

10.03.2020 г.

с. Фрунзе

№ 47

О контроле по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции на пищеблоке

Во исполнение письма территориального отдела по г. Евпатории и Сакскому району Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 02.03.2020 № 82-01-13/04-01550.2020, разработанных рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Медицинской сестре – Канзее Наталье Анатольевне, строго:
  - 1.1. контроль по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции на пищеблоке (Прилагается). Срок: Март - апрель, далее – в зависимости от эпидемической ситуации.
  - 1.2. Провести лекционные занятия по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции с персоналом пищеблока в срок до 13.03.2020, и разместить по всем группам дополнительную информацию по профилактике коронавирусной инфекции.
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Сказка» с. Фрунзе



З.Г.Кокарева

С приказом ознакомлены:

HS /Скуряева Н.Ю.  
TS /Цуканова Т.В.  
U /Шевчук А.Н.  
TS / Гуманицкая Л.Н.  
TS / Железняк В.В.  
TS / Никифорок О.С.  
TS / Кузменкова Ю.Н.  
TS / Макарина Т.И.  
TS / Меметова Л.Л.  
TS / Золотова Е.И.  
TS /Ткаченко О.О.  
TS / Квасова К.В.

TS / Генингс Э.А.  
TS /Азарова М.А.  
TS / Листратенко Е.В.  
TS /Канзеба Н.А.  
TS / Воронкова Л.А.  
TS / Забуранная Л.М.  
TS / Бондарик В.Я.  
TS / Мельник Т.Н.  
TS / Корнюшенко Н.Н.  
TS / Савина Н.В.  
TS / Зеленова О.М.  
TS / Пугач Н.Ю.  
TS / Корешкова О.Е.  
TS / Марчук А.А.  
TS /Пахолкова Д.В.  
TS / Бамбатова Е.С.  
TS / Дума Т.И.  
TS /Шульгина Е.Г.  
TS / Прийма Л.В.  
TS / Кокарев М.Е.  
TS / Воронков В.А.  
TS / Левкович В.М.  
TS / Бондарчук В.А.  
TS / Плеснивая Ю.И.  
TS / Головченко А.П.  
TS /Попкова В.Н.

### **Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций**

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

*Механизмы передачи инфекции* – воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

#### **Меры профилактики:**

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств 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.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки,

обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 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°C 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°C 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.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.