

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Нижнетагильский техникум металлообрабатывающих производств и сервиса»

ПРИКАЗ

26.08.2021 г.

№ 257-Л

Об организации питания в 2021/2022 учебном году

В целях упорядочения работы по организации полноценного питания в условиях сохранения распространения новой коронавирусной инфекции, а так же в соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)"»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Казаковой Т.Э., Шаймардановой О.В., заведующим отделением:

- еженедельно устанавливать график посещения столовой обучающимися учебных групп, с учетом расписания и соблюдения противоэпидемических мер;
 - направлять дежурному администратору по столовой график посещения столовой обучающимися учебных групп для осуществления контроля его исполнения.
1. Дежурному администратору по столовой:
 - осуществлять контроль рассадки учебных групп с соблюдением социальной дистанции;
 - контролировать мытье рук, а также их обработку с применением дезинфицирующих средств;
 - не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников техникума в верхней одежде;
 - не разрешать обучающимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.
 2. Преподавателю-предметнику, ведущему урок в группе перед посещением столовой, согласно утвержденному графику:
 - организованно сопроводить учащихся группы в столовую;
 - проследить за соблюдением правил личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
 - осуществить контроль за соблюдением обучающихся требований по организации питания в условиях сохранения распространения новой коронавирусной инфекции.
 3. Лепешовой Г.Н, медсестре:
 - ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и специализированного инвентаря;
 - ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдение сроков их реализации;
 - контролировать соблюдение работниками санитарно-гигиенических требований в столовой;
 - ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи;
 - провести инструктаж с сотрудниками пищеблока согласно инструкции (Приложение № 1).
 4. Гиревой О.Н., заведующей столовой:
 - осуществлять деятельность столовой в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора (МР 3.1/2.3.6.0190-20) по организации работы столовой в условиях сохранения рисков распространения COVID-19";
 - организовать работу персонала столовой с использованием средств индивидуальной защиты. Смену одноразовых масок должна проводиться через каждые 3 часа;
 - при использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку, обеспечивающую дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
 - обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - организовать питьевой режим с использованием бутилированной воды и одноразовой посуды.
 - внести в ежедневное меню блюда диетического питания (мол. каши, запеканки, супы на овощном бульоне, паровые мясные изделия).
 5. Носовскому А.А., инженеру, разместить данный приказ на официальном сайте в разделе «Питание обучающихся».
 6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Гриценко

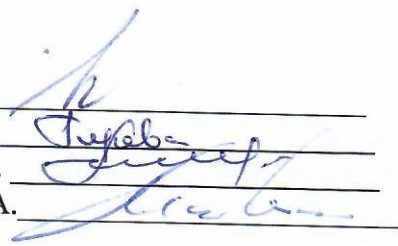
Ознакомлены:

Казакова Т.Э.

Гирева О.Н.

Лепешова Г.Н.

Носовский А.А.

Handwritten signatures in blue ink over horizontal lines. The signatures are: 1. A stylized signature for Казакова Т.Э. 2. A signature for Гирева О.Н. 3. A signature for Лепешова Г.Н. 4. A signature for Носовский А.А.