

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

**ПРИКАЗ**

01.09.2020 г.

№ 205-Л

Об организации питания в 2020/2021 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:**

1. Казаковой Т.Э., Ереминой О.В., заведующим отделениями:
  - 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.
2. 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.
3. 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.
4. Маловой И.В., Лепешовой Г.Н, медицинским работникам:
  - 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).
5. 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).
6. Шербине Е.В., методисту, ответственному за ведение сайта, разместить данный приказ на официальном сайте в разделе «Условия питания обучающихся».
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Я.П. Залманов