

**ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Шебекинский агротехнический ремесленный техникум»

ПРИКАЗ

от 31 августа 2020 года

№ 349

**«Об усилении контроля
за организацией и качеством
питания обучающихся техникума»**

Согласно постановлений Правительства Белгородской области от 21.10.2013 года № 421-пп «Об определении полномочий органов исполнительной власти области в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных и муниципальных нужд, нужд бюджетных учреждений», от 09.04.2007 года № 80-пп «О мероприятиях по обеспечению областных социальных учреждений продовольственной продукцией, в том числе производимых личным подсобным хозяйством и другими товаропроизводителями области», письма департамента внутренней и кадровой политики Белгородской области от 14.08.2019 года «О направлении информации».

Руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», утвержденными постановлением временно исполняющего обязанности Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 декабря 2013 года № 65, санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», Постановлением Губернатора Белгородской области от 13 марта 2020 года № 20 "О мерах по предупреждению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV) на территории Белгородской области", методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», На основании Решения санитарно – противоэпидемической комиссии при Губернаторе Белгородской области от 8 августа 2013 года №2, в целях стабилизации эпидемиологической ситуации, недопущения формирования очагов энтеровирусной инфекции (ЭВИ), усиления контроля за организацией и

качеством питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся государственных образовательных учреждений области, руководствуясь приказом департамента образования от 23.08.2013 года №1984 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся», с целью профилактики распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) среди обучающихся и сотрудников техникума

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям подразделений обеспечить выполнение мероприятий в следующие сроки:

1.1. усилить контроль за работой по обеспечению обучающихся качественным питанием, за поступающими в техникум продуктов питания и графиком их поставки, соблюдением перспективного меню и рационов питания для обучающихся техникума в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08, соблюдением методических рекомендаций Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (Приложение №1)

**Ответственные: Бочарникова Л.Л., зам. директора,
Бондарева Т.И., социальный педагог,
бухгалтерия по согласованию
Срок исполнения: постоянно**

1.2. назначить ответственного за организацию поставки продуктов питания заведующую складом Маркову С.Н.;

1.3. утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

- Бочарникова Л.Л., заместитель директора;
- Котова Л.Н., заведующая столовой;
- Кириченко С.И., медицинская сестра;
- Моисеева В.И., Проценко Г.И. - воспитатели;
- дежурный администратор (согласно графику дежурства).

1.4. повысить ответственность руководителей подразделений за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства, в том числе:

- **наличие** условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима персоналом и обучающимися;

**Ответственные: Казакова С.В. зам.директора,
Котова Л.Н., заведующая столовой,
Куземкина П.А., комендант общежития**

- **обеспечение** условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи, обработки плодоовощной продукции;

**Ответственные: Котова Л.Н., заведующая столовой,
Маркова С.Н., заведующая складом.**

Срок исполнения: постоянно

- **наличие** сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

Ответственные: Маркова С.Н., заведующая складом,
бухгалтерия по согласованию

Срок исполнения: постоянно

- **проведение** дезинфекционных обработок, своевременной санитарной очистки территорий регулярного вывоза мусора, пищевых и бытовых отходов;

Ответственные: Казакова С.В. зам.директора,
Котова Л.Н., заведующая столовой.

Срок исполнения: еженедельно

- **проведение** фильтра с целью своевременного выявления больных ОРВИ;

- **вести** ежедневно «Журнал здоровья»;

Ответственные: Кириченко С.И., медицинская сестра

Срок исполнения: постоянно

- **организацию** производственного контроля, включающего лабораторно – инструментальные исследования и ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями;

Ответственные: Котова Л.Н., заведующая столовой,
бухгалтерия по согласованию

Срок исполнения: постоянно

- **организацию** питьевого режима (потребление питьевой минерализированной воды) согласно СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода, Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Ответственные: Казакова С.В. зам.директора,

Котова Л.Н., заведующая столовой,

Куземкина П.А., комендант общежития

Срок исполнения: постоянно

- **организацию** системного контроля за организацией питания в техникуме, в т.ч. за утилизацией пищевых отходов и санитарно – гигиеническим состоянием пищеблока;

Ответственные: Казакова С.В. зам.директора,

Бочарникова Л.Л., зам.директора,

Котова Л.Н., заведующая столовой,

Кириченко С.И., медицинская сестра

Срок исполнения: постоянно

- **проведение** профилактических мероприятий по недопущению нарушений правил санитарного законодательства, в т.ч. регламента утилизации столово – кухонных отходов;

Ответственные: Котова Л.Н., заведующая столовой

Срок исполнения: постоянно

- **проведение** совместно с муниципальными органами здравоохранения и муниципальными лечебно – профилактическими учреждениями

информационно – разъяснительных работ с обучающимися и их родителями посредством учебных и внеучебных занятий, средств массовой информации и наглядных средств по вопросам характерных признаков заболеваний ЭВИ, их последствиями для организма, профилактических мер и навыков;

Ответственные: Бочарникова Л.Л., зам. директора,
Бондарева Т.И., социальный педагог,
Кириченко С.И., медицинская сестра,
классные руководители

Срок исполнения: в течение учебного года

- **организации просветительской работы** по формированию у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни (конкурсы, праздники, исследовательские проекты, викторины, семинары, конференции, классные часы, круглые столы и другие мероприятия);

Ответственные: Бочарникова Л.Л., зам. директора,
социальный педагог,
классные руководители

Срок исполнения: в течении учебного года

- **оформление** и систематическое обновление раздела «Питание» на сайте техникума;

Ответственные: Бочарникова Л.Л., зам. директора,
Сафронов В.К., преподаватель
Котова Л.Н., заведующая столовой

- **активизации работы групп** ежедневного общественного контроля с привлечением родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся;

Ответственные: Бочарникова Л.Л., зам. директора,
бухгалтерия по согласованию

**Зайцева В.И., председатель профсоюзной организации,
председатель Совета родителей**

- **представлять** в департамент внутренней и кадровой политики области сведения о пищевой продукции, возвращенной поставщикам в связи с ее несоответствием заявленному качеству в срок до 8 числа месяца, следующего за отчетным, по адресу metodzentr-2012@yandex.ru, согласно приложения (Приложение №1).

2. Заведующей столовой Котовой Л.Н., бухгалтерия по согласованию, заведующей складом Марковой С.Н. при реализации скоропортящихся продуктов питания строго соблюдать ФЗ от 2 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – гигиенические требования к организации питания обучающихся в учреждение НИСПО, «СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», информацию о продукции, не

прошедшей входной контроль качества заполнять в соответствии с приложением (Приложение №2), обеспечить наличие данных документов в техникуме.

3. Бухгалтерии по согласованию, заведующей складом Марковой С.Н. строго использовать закупочные цены на продукты для организации питания не превышающие цены, утвержденные Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов Белгородской области, договоры (контракты) на поставку продуктов и продовольственного сырья заключать с Белгородскими поставщиками и производителями, имеющими безукоризненную деловую репутацию, при этом предпочтение отдавать прямым каналам поставок продукции непосредственно от производителей.

4. Заведующей столовой Котовой Л.Н. обеспечить выполнение следующих мероприятий:

4.1 осуществлять систематическое обучение работников столовой, отвечающих за организацию питания обучающихся, по вопросам санитарно – эпидемиологической безопасности, гигиены, санитарии, осуществления производственного контроля;

4.2 вести ежедневно журналы: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора Бочарникову Л.Л., социального педагога Бондареву Т.И., заведующую столовой Котову Л.Н., бухгалтерии по согласованию,

6. Секретарю руководителя Паламодовой М.А. ознакомить с приказом под роспись.

Директор техникума

Е.Г. Гиль



УТВЕРЖДАЮ Руководитель
Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия



Государственный
корпус Российской Федерации
Голова

[Handwritten signature]

17 августа 2020

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ
КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Методические рекомендации
МР 3.1/2.4.0206-20

I. Общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации предназначены для организации работы профессиональных образовательных организаций (далее - Организации) в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19.

1.2. Перед началом работы Организации рекомендуется:

1.2.1. Проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

1.2.2. Проведение очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности работы вентиляционной системы (за исключением случаев наличия актов о проведении таких работ менее 1 года назад).

1.2.3. Проведение инструктажа сотрудников, а также персонала, привлекаемого на условиях внутреннего и внешнего совместительства (при необходимости), об ответственности за сохранение здоровья и безопасности обучающихся в период распространения COVID-19.

1.3. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в холле при входе в Организацию, в местах общего пользования, помещениях для приема пищи, санитарных узлах, а также обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие средств для мытья рук, одноразовых или электрополотенцев в умывальниках, туалетной бумаги в туалетных комнатах).

1.4. Проведение в помещениях Организаций ежедневной влажной уборки и еженедельной генеральной уборки с применением дезинфекционных средств с противовирусным действием.

Проведение обработки всех контактных поверхностей в местах общего пользования (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов и т.д.), санитарных узлов - не реже 2 раз день, в том числе по окончании учебного процесса.

1.5. Проведение обеззараживания воздуха с использованием оборудования, разрешенного для применения в присутствии людей.

1.6. Организация проветривания учебных помещений во время перерывов и зон рекреации во время занятий.

1.7. Организация «входного фильтра» всех лиц, входящих в Организацию, с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом.

Не допускаются в Организацию лица с признаками инфекционных заболеваний (повышенная температура, кашель, насморк).

Лица с признаками инфекционных заболеваний, выявленные в течение дня, незамедлительно изолируются до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи или прихода родителей (законных представителей) для лиц, младше 18 лет.

При получении информации о подтверждении диагноза COVID-19 у студентов, педагогического состава, персонала объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, осуществляющие санитарно-эпидемиологический надзор в порядке, установленном законодательством.

Не допускать скопления студентов (в том числе в холлах, коридорах, при входе в аудитории (помещения, здания)).

1.8. Организовать проведение среди студентов работы по гигиеническому воспитанию и мерам профилактики COVID-19, признакам COVID-19, соблюдению правил личной гигиены, как во время нахождения в учебном заведении, так и за его пределами (при посещении объектов общественного питания, объектов, оказывающих услуги, культурно-развлекательных объектов, объектов для занятий спортом, транспорта и т.д.) посредством проведения лекций, просмотра видеороликов, материалов, опубликованных на сайте Роспотребнадзора, проведения конкурсов с вовлечением студентов на изготовление средств наглядной агитации и др.

Обеспечить проведение системной информационно-разъяснительной работы среди студентов и педагогов, направленной на формирование осознанного понимания необходимости незамедлительного обращения за медицинской помощью при появлении первых признаков инфекционных заболеваний (повышенная температура, кашель, насморк).

1.9. Исключить проведение массовых мероприятий среди различных групп студентов (организаций).

1.10. Студенты - иностранные граждане допускаются к учебному процессу после 14-дневной (со дня въезда в Российскую Федерацию) изоляции, с проведением на 10-12 день обследования на COVID-19 методом ПЦР.

1.11. Предприятия общественного питания в Организации осуществляют деятельность согласно методическим рекомендациям Роспотребнадзора МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19».

При отсутствии предприятий общественного питания в Организации - запрет приема пищи в учебных помещениях, на рабочих местах, выделение для приема пищи специальных помещений, оборудованных раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

1.12. Библиотеки в Организации осуществляют деятельность согласно методическим рекомендациям МР 3.1/2.1.0195-20 «Рекомендации по проведению профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в библиотеках».

1.13. Объекты для занятий физической культурой и спортом, бассейны и т.д. (при наличии) осуществляют деятельность согласно методическим рекомендациям МР 3.1/2.1.0184-20 «Рекомендации по организации работы спортивных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», МР 3.1/2.1.0192-20 «Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях физической культуры и спорта (открытых и закрытых спортивных сооружениях, физкультурно-оздоровительных комплексах, плавательных бассейнах и фитнес-клубах)».

II. Организация учебного процесса

2.1. В целях обеспечения безопасных условий организации учебного процесса рекомендуется:

2.1.1. При необходимости пересмотреть режим работы, в т.ч. расписание учебных занятий, практик, изменив время начала первого занятия (лекции) для разных учебных групп и время проведения перерывов, в целях максимального разобщения учебных групп.

2.1.2. Организовать учебные занятия без привлечения посторонних лиц (в случае наличия необходимости привлечения в качестве моделей или помощников), не являющихся студентами и сотрудниками данной образовательной организации; за исключением случаев, когда привлечение посторонних лиц необходимо для реализации образовательных программ.

2.1.3. Занятия заочных и вечерних групп максимально перевести на дистанционный формат.

2.1.4. Закрепить при возможности за каждой учебной группой учебное помещение, организовав обучение и пребывание в закрепленном за каждой группой помещении. Принять меры по минимизации общения студентов из разных групп во время перерывов.

2.1.5. Организовать максимально проведение занятий по физической культуре на открытом воздухе с учетом погодных условий.

Обеспечить проведение занятий физической культурой в закрытых сооружениях с учетом разобщения по времени разных учебных групп.

III. Рекомендации по организации проживания обучающихся профессиональных образовательных организаций

3.1. Перед началом работы общежитий рекомендуется:

3.1.1. Проведение генеральной уборки всех помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

3.1.2. Проведение очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности работы вентиляционной системы (за исключением случаев наличия актов о проведении таких работ менее 1 года назад).

3.2. Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением антисептических средств в холе вблизи входа в общежитие, в местах общего пользования, помещениях для приема пищи, санитарных узлах и туалетных комнатах.

3.3. Проведение в помещениях общего пользования общежитий с обработкой всех контактных поверхностей в местах общего пользования ежедневной влажной уборки и еженедельной генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации.

3.4. Организация «входного фильтра» всех лиц, входящих в общежитие, с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом.

Лица с признаками инфекционных заболеваний, выявленные в течение дня, незамедлительно изолируются до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи.

При получении информации о подтверждении диагноза COVID-19 у студентов, педагогического состава, персонала объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном законодательством.

3.5. Организация информирования проживающих о необходимости регулярного проветривания помещений общежития.

3.6. Для студентов - иностранных граждан предпринимаются меры по определению помещений, предназначенных для 14-дневного наблюдения, организованных по типу обсерватора.

На 10-12 день наблюдения проводится лабораторное обследование на COVID-19.

3.7. Обеспечить персонал общежития запасом одноразовых или многоразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, многоразовых - в соответствии с

инструкцией), перчатками, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3.8. Обеспечить контроль за применением персоналом средств индивидуальной защиты.

3.9. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок с упаковкой их в полиэтиленовые пакеты перед размещением в контейнеры для сбора отходов.

3.10. При организации централизованной стирки постельного белья исключить пересечение потоков чистого и грязного белья.

**Приложение №2
к приказу по ОГАПОУ ШАРТ
от « 11 » августа 2020 года
№**



**«Утверждаю»
Директор ОГАПОУ ШАРТ
Е.Гиль**

**Информация о продукции, не прошедшей входной контроль качества,
за _____ месяц 2020-2021 учебный года**

№ п/п	Наименование продукции	Наименование поставщика (производителя), адрес	Количество возвращенной продукции, кг	Примечание (указать причину возврата)
1				
2				
3				
....				

Директор техникума

Е.Г.Гиль