

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ПРИКАЗ**

20.02.2020

№29-ОД

п. Стрелецкий

О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике в целях недопущения распространения заболевания среди обучающихся и сотрудников колледжа, а также во исполнение письма Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора по АХЧ Овсянникову В. Н. обеспечить персонал столовой запасом одноразовых масок и дезинфицирующими средствами, зарегистрированными в установленном порядке и разрешенными к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях .

2. Заведующей столовой Реутовой И. А.:

2.1. Не допускать к работе персонал с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

2.2. Профилактическую дезинфекцию проводить на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции, которая включает в себя 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 помещений и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применять наименее токсичные средства.

2.3. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или раствором дезинфицирующих средств) ручек дверей,

поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

2.4. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

2.5. Мытье посуды и столовых приборов производить в строго установленном режиме обработки с применением дезинфицирующих средств и при соответствующей температуре.


2.6. В своей деятельности строго исполнять требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные главным государственным врачом РФ от 23.07.2008 г. № 45, а также Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14.02.2020 г. № 02/09-1137-2020-06.


3. Контроль за исполнением приказа возложить на Овсянникова В. Н., заместителя директора по АХЧ, и Реутову И. А., заведующую столовой.

Директор

Н. А. Коробецкий

С приказом ознакомлены:

 В. Н. Овсянников 20.02.2020 г.  
(подпись) (Ф.И.О.) (дата)

 И. А. Реутов 20.02.2020 г.  
(подпись) (Ф.И.О.) (дата)