



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное нетиповое образовательное учреждение
"Санкт-Петербургский городской Дворец творчества юных"
(ГБНОУ "СПБ ГДТЮ")

П Р И К А З

22.08.2024

№ 2271-ОД

Об усилении мер безопасности при организации работы столовой в 2024-2025 учебном году

В связи с подготовкой к 2024-2025 учебному году, на основании письма Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу от 19.07.2024 № 78-00-05/40-16695-2024 «О дополнительных мерах безопасности по профилактике энтеровирусной инфекции», а также в целях недопущения осложнения эпидемиологической ситуации по ЭВИ, предупреждения заносов и недопущения формирования групповых очагов заболеваемости в ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать работу столовой для осуществления питания обучающихся (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями) и сотрудников Учреждения с 02.09.2024.
2. Утвердить график посещения столовой для принятия пищи для обучающихся и сотрудников ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» (приложение).
3. Директору Аничкова лица Трубицыну Н.Ф., и. о. директора ЗЦ ДЮТ «Зеркальный» Гриша П.Б. утвердить график посещения столовой для принятия пищи для учащихся (по классам) без пересечения разных потоков посетителей.
4. Заместителю генерального директора по образовательной деятельности Ищенко Е.А. организовать работу Совета по питанию ГБНОУ «СПБ ГДТЮ» для осуществления контроля организации работы столовой по следующим параметрам:

- Обеспеченность одноразовыми перчатками и одноразовыми масками, дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, использование их при работе с посетителями.

- Проведение уборки обеденных залов с применением дезинфицирующих средств, с обязательной обработкой поверхности столов, спинок стульев и подлокотников, поручней, перил, раковин для мытья рук, витрин самообслуживания и других контактных поверхностей после каждого посетителя, обработка ручек, дверей и других контактных поверхностей, проведение влажной уборки помещений обеденных залов с использованием дезинфицирующих средств.

- Частое мытье рук персоналом с мылом или обработка их кожными антисептиками.

- Дезинфекция столовой и кухонной посуды. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями. Дезинфицирующие средства должны храниться 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.

- При необходимости должны использоваться автоматические дозаторы моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования, а также для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений.

- Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

- Проветривание и обеззараживание воздуха в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к санитарному содержанию помещений.

- Обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- Обеспеченность одновременно используемой столовой посудой и приборами в соответствии с потребностями образовательной организации, отсутствие в использовании посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

- Проведение дезинфекции после каждого использования столовой и чайной посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием, либо мытья в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.

- Проведение проветривания и влажной уборки 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 по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность должна быть промыта водой и высушена с помощью бумажных полотенец.

- Обеззараживанию должны подлежать 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 должен быть применен способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

- В случае выявления заболевших, после удаления больного и освобождения помещений от людей должна быть проведена заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки должны быть использованы наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений.

- Организация работы в производственных и вспомогательных помещениях пищеблока:

- Наличие поста для мойки и дезинфекции рук.

- Дезинфекция рук в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями с обязательной отметкой в листе контроля.

- Выполнение работ по дезинфекции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в водонепроницаемых одноразовых перчатках и при необходимости в химически-стойких многоразовых перчатках.

- Использование средств индивидуальной защиты и дезинфектантов в полном соответствии с требованиями изготовителя. Используемые дезинфектанты должны быть зарегистрированы в установленном порядке.

- Использование автоматических дозаторов, моющих и дезинфицирующих средств для мойки и дезинфекции кухонного инвентаря и оборудования, для мойки пола, стен, оборудования зала и подсобных помещений.

- Использование для работы на всех участках одноразовых перчаток.

- Дезинфекция ручек всех дверей, включая входные ручки, ручки морозильников и холодильников, ручки окон, кассовых аппаратов, рабочих кухонных поверхностей, прилавков, мест самообслуживания, включая пин-пады, столов, стульев, крышек мусорных контейнеров, наружных стен витрин, а также полов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

- Оснащенность современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Обеспечить мытье и дезинфекцию многоразовой столовой посуды преимущественно с применением посудомоечных машин в режимах обработки, обеспечивающих дезинфекцию. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, с применением режима дезинфекции посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут. 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.

- Наличие трехсекционных ванн для мытья столовой посуды ручным способом, двухсекционных - для стеклянной посуды и столовых приборов (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, просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах, обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению).

- Сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые должны быть подвержены дезинфекции в конце рабочего дня.

- Использование для дезинфекции средств из различных химических групп в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и рекомендациями.

- Хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Наличие Инструкций по применению дезинфицирующих средств и мерах предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий, первой помощи при случайном отравлении.

- Проведение уборки производственных и вспомогательных помещений, в том числе и санузла, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями с обязательной обработкой поверхностей, ручек дверей и других контактных поверхностей.

- Использование для обработки наиболее надежных дезинфицирующих средств на основе хлорактивных и кислородактивных соединений.

- Наличие ответственных за Порядок действий в случае выявления заболевших, обеззараживание всех поверхностей, производственных помещений, обеденных залов, санузлов, посуды, дезинфекция, обработка поверхностей способом орошения, обработка воздуха с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

- Осуществление проветривания и обеззараживания воздуха в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5. Начальнику эксплуатационно-хозяйственной службы Ивановской В.Д. на входах в обеденные залы обеспечить функционирование дозаторов с дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

6. Руководителям структурных подразделений ознакомить с Графиком работы столовой с 01 сентября 2024 работников и обучающихся.

7. Заведующему ОИПиСО Ежелевой М.Ф. разместить данный приказ на сайте Учреждения.

8. Социальному педагогу Аничкова лица Казаковой А.А. организовать размещение при входе в столовую информационных плакатов:

- о мерах защиты от энтеровирусной инфекции;
- информацию о предпочтительном безналичном и по возможности бесконтактном способе оплаты услуги питания.

9. Главному инженеру Удальцову А.И. взять под контроль использование пандусов перед ТКК «Карнавал», а также использование в фойе подъемников для инвалидов-колясочников для передвижения в концертный зал и в кафе.

10. Контроль за исполнением приказа возложить на и. о. заместителя генерального директора Холинова А.В.

Генеральный директор

М.Р. Катунова

**Катунова
Мария
Ренгольдо
вна**

Digitally signed by Катунова Мария Ренгольдовна
DN: O=ГБНОУ СПб ГДТЮ, CN="Катунова Мария Ренгольдовна",
E=info.gdyu@obr.gov.spb.ru
Reason: I am the author of this document
Location:
Date: 2024.08.27 12:25:29+03'00'
Foxit PDF Reader Version:
2023.3.0

График посещения столовой
обучающимися (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями) и сотрудниками ГБНОУ «СПБ ГДТЮ»
в 2024-2025 учебном году

Время	Категория
11.10-11.30	Учащиеся Аничкова лица
12.15-12.35	
13.20-13.40	
11.40-12.05	Сотрудники Учреждения
12.45-13.10	
13.50-14.20	
14.30-15.10	Обучающиеся объединений дополнительного образования (в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями)
15.20-16.00	

Заместитель генерального директора



Е.А. Ищенко