


Согласовано
Председатель профкома ГБОУ СО
«Верхнесинячихинская школа-
интернат»
 С.А. Альшевский
Протокол № 6 от «24» 08 2020г.

Утверждено
Директор ГБОУ СО
«Верхнесинячихинская школа-
интернат»
 О.А. Бурухина
Приказ №116-ОД от «09»
06.2020г.


**Инструкция (временная)
проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий на
пищеблоке школы-интерната в целях предупреждения распространения
коронавирусной инфекции (COVID-19)**

(разработана в соответствии с требованиями 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)", СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», СП 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (приложение к письму Роспотребнадзора от 8 мая 2020г. №02/8900-2020-24).

1. Генеральная уборка зала для приема пищи и всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря проводится сотрудниками пищеблока еженедельно по пятницам с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
2. Ежедневная уборка зала для приема пищи и помещений пищеблока проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму. Способом орошения и протирания обрабатываются все контактные поверхности, столовая мебель, производственные столы, поверхности оборудования, ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, а также места скопления пыли (полы, радиаторы, вентиляционные решетки).
3. Дезинфекция раковин в зале для приема пищи проводится 2 раза в день с применением моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму (0,1% раствор средства «Пюржавель») силами техперсонала.
4. В течение дня регулярно (каждые 2 часа) проводится проветривание помещений пищеблока. Проветривание обеденного зала проводится до и после приема пищи, а также в конце рабочего дня.
5. Обеденные столы моют до и после каждого приема пищи горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

6. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов, с добавлением моющих средств, дезинфицируют способом замачивания на 120 минут в 0,1% растворе средства «Пюржавель» или кипятят в течение 15 минут, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицируют согласно «Инструкции по мытью и дезинфекции столовой посуды средствами «Сорти» и «Пюржавель»». Кухонную посуду моют в соответствии с «Инструкцией по мытью кухонной посуды средством «Сорти»».

8. Персонал пищеблока обязан использовать средства индивидуальной защиты (маски и перчатки) в течение всей рабочей смены.

Моющее средство «Сорти»

4 чайных ложки на 20 литров воды

8 чайных ложек на 40 литров воды

12 чайных ложек на 60 литров воды

Дезинфицирующее средство «Пюржавель»

Объекты обеззараживания	Режим	Концентрация раствора	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, предметы обстановки	Вирусные инфекции	0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	60 минут	Протирание или орошение
Посуда без остатков пищи	Вирусные инфекции	0,015% (1 таблетка на 10 литров)	15 минут	Погружение
Ветошь, щётки	Вирусные инфекции	0,1% (7 таблеток на 10 литров)	120 минут	Замачивание
Санитарно-техническое оборудование	Вирусные инфекции	0,1% (1 таблетка на 10 литров воды)	60 минут	Двукратное протирание

Ответственные:

ФИО	должность	подпись
Крамочина Л.Ф.	повар	
Собачкина Л.В.	повар	
Варшова Н.Ф.	мойщик посуды	
Нелидова И.Ю.	мойщик посуды	
Тарасенко Л.В.	шеф повара	
Иванова О.И.	уборщица	