



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ  
П Р И К А З

26.08.2022

059-08-01-09-735

**О дополнительных  
санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятиях  
по предупреждению вспышек  
острых кишечных инфекций  
в подведомственных образовательных  
учреждениях города Перми  
в 2022-2023 учебном году**

На основании Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденного решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. № 224, в соответствии с письмом Министерства образования и науки Пермского края от 23.08.2022 № 26-40-вн-667, в целях осуществления контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима и предупреждения возникновения вспышек острых кишечных инфекций в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях города Перми ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям подведомственных муниципальных образовательных учреждений города Перми (далее – ОУ):

1.1. обеспечить контроль за:

1.1.1. проведением уборок во всех помещениях пищеблоков образовательных организаций с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в детских учреждениях по режиму дезинфекции при вирусных инфекциях;

1.1.2. допуском к работе сотрудников пищеблоков ОУ в полном объеме прошедших медицинское освидетельствование согласно приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;



1.1.3. прохождением гигиенического обучения персонала, работающего в ОУ;

1.1.4. отстранением от работы персонала с признаками инфекционных заболеваний и не прошедших своевременные обследования в соответствии с требованиями законодательства;

1.1.5. за состоянием здоровья персонала пищеблоков, в том числе осмотрами на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе;

1.1.6. наличием сопроводительных документов, свидетельствующих о безопасности овощей и фруктов, прослеживаемость пищевой продукции, соблюдением температурно-влажностного режима при их хранении;

1.1.7. проведением дератизационных мероприятий во всех помещениях пищеблока и учреждения в плановом порядке и по мере необходимости;

1.1.8. обеспечением строгого соблюдения санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоках;

1.1.9. соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблоков, санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и организации питьевого режима;

1.1.10. обеспечением допуска до работы работников пищеблоков после проведения обследования на ОКИ-скрин (на наличие Shigella+EHEC, Salmonella, Campylobacter, норо-, рота-, астро-, аденовирусных инфекций) не ранее, чем за 3 календарных дня до дня выхода на работу;

1.1.11. принятием от поставщиков продовольственного сырья и пищевых продуктов при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

1.1.12. строгим соблюдением сроков хранения и реализации пищевых продуктов, установленных производителем;

1.1.13. соблюдением поточности технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий (не допускать пересечения потоков сырья и готовой продукции);

1.1.14. обработкой продукции в соответствии с маркировкой разделочного инвентаря и технологического оборудования;

1.1.15. строгим соблюдением режимов мытья посуды, тары;

1.1.16. обработкой яйца, используемого для приготовления блюд, осуществлением в соответствии с требованиями санитарных правил с применением дезинфицирующих средств;

1.1.17. строгим соблюдением санитарных требований по приготовлению кулинарных изделий;

1.1.18. за недопущением совместного хранения и реализации сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц) и полуфабрикатов из них совместно с готовыми к употреблению продуктами;

1.2. довести информацию, указанную в пункте 1.1. настоящего приказа, до организаторов питания: юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, предоставляющих услуги по организации питания детей в ОУ.

2. Ответственность за обеспечение исполнения мероприятий, указанных в пункте 1 настоящего приказа, возложить на руководителей ОУ.

3. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника управления имуществом Шарипову Р.Р.



А.А. Деменева

