

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕВЕРОБАЙКАЛЬСКИЙ ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА - ДЕТСКИЙ САД
«ЗОЛОТОЙ КЛЮЧИК»

П Р И К А З № 36а

от 22 марта 2021г.

г.Северобайкальск

«Об усилении профилактических мероприятий в МАДОУ»

На основании письма Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия (Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия) от 15.03.2021г. № 03-00-04/12-1178-2021. Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия информирует, что в настоящее время сложилась благоприятная ситуация для вспышечной заболеваемости *иерсиниозными* инфекциями, связанная с накоплением возбудителя *иерсиниозов* на заложенных на зимнее хранение овощах, переносчиками инфекции являются грызуны. Заражение происходит при употреблении инфицированной ими пищи, овощей, фруктов, приготовленных из них салатов. Факторами передачи инфекции являются грязные руки, посуда, кухонный инвентарь, предметы ухода.

В связи с вышеизложенным и в целях недопущения заболеваемости *иерсиниозами* в дошкольном учреждении МАДОУ «СЦРР-ДС «Золотой ключик»

П Р И К А З Ы В А Ю :

1.Заместителю директора по АХЧ Кушнаревай Т.В.:

- ✓ обеспечить неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и безопасные условия деятельности в учреждении.
- ✓ принять меры по обеспечению неснижаемого запаса моющих средств, мыла, кожных антисептиков для обработки рук и средств индивидуальной защиты органов дыхания, рук (перчатки);
- ✓ исправной работы систем водоснабжения, водоотведения и вентиляции;
- ✓ необходимых условий для соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока, младшего персонала и помощников и младших воспитателей, воспитателей учреждения;
- ✓ проводить своевременную дератизационные и дезинфекционные мероприятия;
- ✓ усилить производственно лабораторный контроль, включая исследование смывов на иерсинии в дальнейшем не реже 1 раза в квартал;

2. Кладовщику Корж Н.М. обеспечить:

- ✓ соблюдение санитарно-гигиенического состояния складского помещения, своевременное освобождение их и прилегающей территории от остатков овощей и производственного мусора, дезинфекционную обработку используемой тары;
- ✓ проведению в складских помещениях просушку и дезинфекционную обработку стеллажей, стен, потолка, тары и оборудования с последующим проветриванием и побелкой;
- ✓ усилению работы с поставщиками плодоовощной продукции, проводить оценку качества и безопасности каждой поступающей партии овощей и фруктов при обязательном их сопровождении декларациями, подтверждающими соответствие требованиям безопасности.

3. Шеф-повару Ивановой Г.М. :

- ✓ соблюдать правила СанПиН по уборке и дезинфекции пищеблока и кухонного инвентаря, а также личной гигиены работников пищеблока;
- ✓ своевременной и качественной переработке овощей, отбраковку и незамедлительную утилизацию порченных и гниющих овощей и фруктов.

4. Медицинскому работнику Вержбицкой Л.В.:

- ✓ обеспечить контроль за санитарном состоянии и дезрежима дошкольного учреждения.

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора МАДОУ «СЦРР-ДС
«Золотой ключик»



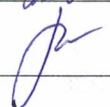
И.Н. Олийник

С приказом ознакомлена:

 Т.В. Кушнарева

 Н.М. Корж

 Г.М. Иванова

 Л.В. Вержбицкая