**Памятка №2**

ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ИСПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ РЕШЕНИЯ НА ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКОВ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование мероприятий** | **Примечание** |
| 1 | Создание в пищеблоках условий для мытья сырого яйца, кухонной посуды и инвентаря |  |
| 2 | Приобретение достаточного количества моечных ванн для мытья столовой и чайной посуды |  |
| 3 | Приобретение достаточного количества холодильного и технологического оборудования, электропечи с духовыми шкафами, весоизмерительных приборов |  |
| 4 | Разработка и утверждение программы производственного контроля |  |
| 5 | Наличие в каждой организации настоящих санитарных правил |  |
| 6 | Выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия |  |
| 7 | Приведение в должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них |  |
| 8 | Обеспечение необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей |  |
| 9 | Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию |  |
| 10 | Наличие личных медицинских книжек на каждого работника |  |
| 11 | Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками |  |
| 12 | Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года |  |
| 13 | Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов |  |
| 14 | Ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами.) |  |
| 15 | Приведение условий труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами |  |
| 16 | Обеспечение исправной работы технологического, холодильного и другого оборудования предприятия |  |
| 17 | Приобретение достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения |  |
| 18 | Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации |  |
| 19 | Приобретение аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение |  |
| 20 | Организация санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций |  |
| 21 | Наличие приказов на проведение ежедневных «утренних фильтров», наличие журнала |  |
| 22 | Обеспеченность образовательной организации антисептическими средствами |  |
| 23 | Обеспеченность образовательной организации СИЗами (маски,перчатки) |  |
| 24 | Наличие приказа о закреплении за каждым классом отдельного кабинета (размещение на сайте) |  |
| 25 | Наличие в ОО приказа об организации учебного процесса по плавающему расписанию |  |
| 26 | Наличие рециркулятора и бесконтактного термометра |  |
| 27 | Наличие всех нормативных документов, регламентирующих организацию горячего питания в образовательных организациях. |  |