

**Государственное автономное учреждение здравоохранения Свердловской области «Нижнесергинская центральная районная больница»**

**Управление образования администрации Нижнесергинского муниципального района**

**ПРИКАЗ**

« 19 » марта 2021 год

№ 157-р

« 29 » марта 2021 год

№ 38-ог

г. Нижние Серги

**О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Нижнесергинского МР**

Во исполнение совместного Приказа Министерства здравоохранения Свердловской области от 03.08.2017 №1325-п и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 №292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» и по итогам исполнения поручений Главы Нижнесергинского МР В.В. Еремеева от 29.02.2021

**ПРИКАЗЫВАЕМ:**

1. Во всех образовательных (оздоровительных) организациях внедрить в работу «Чек лист по контролю пищеблока», с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. (Приложение №1)
2. Обеспечить заполнение «Чек листа по контролю пищеблока» 1 раз в 10 дней по итогам проведения проверки.
3. В случае выявления нарушений санитарного законодательства при контроле пищеблока, проинформировать в письменном виде руководителей образовательной и оздоровительной организации с приложением «Чек лист по контролю пищеблока».
4. Контроль исполнения приказа возложить на районного врача педиатра ГАУЗ СО «Нижнесергинская ЦРБ» Гилеву Н.С. и начальника Управления образования администрации Нижнесергинского муниципального района Черткову Т.И.

Начальник  
Управления образования  
администрации  
Нижнесергинского МР

Т.И. Черткова



Главный врач  
ГАУЗ СО «Нижнесергинская ЦРБ»

Е.Н. Баранникова

Приложение №1 к Приказу от 19.03.2021 № 157-р  
**Чек лист по контролю пищеблока в ГАУЗ СО**  
**"Нижнесергинская ЦРБ" и пищеблоков образовательных**  
**организаций Нижнесергинского МР (по Приказу МЗ СО №1325-П от**  
**03.08.2017)**

Что проверить	Отметка
Помещения в хорошем санитарно-техническом состоянии. Внутренняя отделка не требует ремонта. Инженерно-технические коммуникации (водоснабжение, отопление, вентиляция) исправны. Помещения изолированы от грызунов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Структура, состав, планировка помещений учитывают поточность технологических процессов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Пищеблок обеспечен необходимым оборудованием и предметами материально-технического оснащения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Инвентарь исправен и промаркирован	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Персонал регулярно и своевременно моет технологическое оборудование, посуду и инвентарь; проводит их санитарную обработку	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
На поступающие пищевые продукты есть сопроводительные документы, которые удостоверяют их качество и безопасность	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Персонал соблюдает поточность технологического процесса приготовления блюд – исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Персонал соблюдает режим выдачи готовых блюд в отделения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Персонал соблюдает порядок проведения бракеража готовой пищи	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Персонал соблюдает порядок отбора и хранения суточных проб приготовленных блюд	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
У каждого работника есть личные медицинские книжки установленного образца с данными о вакцинации в рамках Национального календаря профилактических прививок, медицинских осмотров, лабораторных обследований и гигиенического обучения	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Работники пищеблока обеспечены специальной (санитарной) одеждой	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Проводятся эффективные и регулярные мероприятия по дезинсекции и дератизации	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Регулярно проводятся мероприятия в рамках производственного и лабораторного контроля	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет
Информирование руководства учреждения в письменном виде о выявленных нарушениях, с приложением данного чек-листа	<input type="checkbox"/> Да <input type="checkbox"/> Нет

Ответственный исполнитель:

ФИО

Должность

Дата проверки