



**План
мероприятий по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19)
при организации питания и приготовления пищи в
МДОУ Плахинский детский сад.**

Профилактические мероприятия, проводимые при организации питания и приготовления пищи			
1	Обеспечить перед приемом воспитанниками пищи условия для мытья рук с мылом, расположить дозаторы для обработки рук кожными антисептиками.	Ежедневно	Заведующий, завхоз
2	Обеспечить контроль соблюдения детьми гигиенической процедуры по мытью рук перед приемом пищи.	Ежедневно	Пом. воспитателей, воспитатели
3	Обеспечить более свободное размещение детей за столами при приеме пищи.	Ежедневно	Пом. воспитателей, воспитатели
4	Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Ежедневно	Пом. воспитателей
5	Организовать работу работников пищеблока (кухни), участвующих в приготовлении и раздаче пищи, с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению.	Ежедневно	Заведующий ДОУ
6	Усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность посудой и проведением обработки чайников.	Ежедневно	Пом. воспитателей, воспитатели
7	Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем	Ежедневно	Пом. воспитателей

	погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием.		
8	Не допускать к работе персонал пищеблока (кухни) с проявлением острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).	По мере необходимости	Заведующий ДОУ
9	Обеспечить персонал пищеблока достаточным количеством масок для использования их при выдаче питания, а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.	По мере необходимости	Заведующий, завхоз
10	Ограничить доступ на пищеблок (кухню) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.)	По мере необходимости	Заведующий, завхоз
11	Проводить проветривание рабочих помещений пищеблока (кухни) каждые 2 часа.	Ежедневно	Повар