

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СТРЕЛЕЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ЯКОВЛЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА»**

П Р И К А З

«19» августа 2020 г.

№ 97/3

**Об усилении контроля организации
и качества питания**

На основании СП 3.1./2.4.3598 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID - 19), письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 №02/2230 - 2020 - 32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции

приказываю:

1. Усилить с 1 сентября 2020 по 01 января 2021 года в МБОУ «Стрелецкая СОШ» контроль организации и качества питания.
2. Работникам пищеблока школы руководствоваться в своей работе «Инструкцией по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока МБОУ «Стрелецкая СОШ». Срок до 01 января 2021 г.
3. Заведующей хозяйством Кретовой Л.Н.:
 - измерять температуру работников пищеблока 2 раза в день;
 - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлением симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
 - ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) и перчаток для использования их при работе;
 - фиксировать выдачу масок и перчаток в журнал;
 - обеспечить генеральную уборку помещений пищеблока не реже одного раза в неделю;
 - обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
 - проводить в помещениях пищеблока ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - обеспечить постоянное наличие в санитарном узле пищеблока мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;
 - обеспечить мытьё посуды и столовых приборов при максимальных температурах;
 - ежедневно выдавать техническим работникам школы, осуществляющим уборку обеденного зала школы запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) и перчаток для использования их при работе;
 - обеспечить технических работников дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

- проводить в помещении обеденного зала ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;
 - обеспечить постоянное наличие в обеденном зале (на раковинах) мыла для сотрудников и обучающихся, а также кожных антисептиков для обработки
 - обеспечить генеральную уборку обеденного зала не реже одного раза в неделю.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Скорикова Н.Н.

С приказом ознакомлена:

Кривошапкина
Кривошапкина
Кривошапкина
Кривошапкина
Кривошапкина
Кривошапкина