

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НОВОКАЛАМИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №6»  
Юбилейная ул., 25 п.Новая Калами, Северо-Енисейский район,  
Красноярский край, 663289 тел., факс 8(39160)24-2-26 e- mail: nkalami-sch6@mail.ru  
ОГРН 1022401507952 ИНН/КПП 2434500296/243401001

**ПРИКАЗ**

31 августа 2022г

№ 5

п.Новая Калами

**Об усилении контроля организации  
и качества питания в МБОУ «НСШ№6»**

На основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных 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 связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции, руководствуясь Уставом школы,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с *1 сентября 2022 по 31 декабря 2022* в МБОУ «НСШ№6» контроль организации горячего питания и его качества.

2. В условиях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции:

- измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
- фиксировать результаты замеров в журнале термометрии;
- не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

3. Контроль за соблюдением масочного режима работникам пищеблока оставляю за собой.

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- проводить дезинфекцию столовой посуды;
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

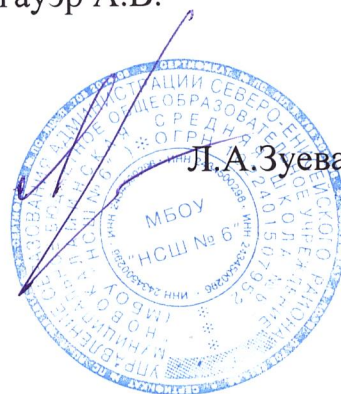
5. Работникам столовой:

- проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

6. Уборщикам служебных помещений с особой тщательностью с дезинфицирующими средствами промывать пол, ежедневно протирать подоконники в помещении обеденного зала, проветривать обеденный зал во время уроков и после окончательной уборки столовой.

7. Контроль за исполнением пунктов 1,2,4,6 настоящего приказа возлагаю на заместителя директора школы по АХЧ Штангауэр А.В.

Директор МБОУ «НСШ №6»



Л.А.Зуева