

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ПРИОЗЕРСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОСНОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ»

ПРИКАЗ

От 25.08.2020 г.

пос. Сосново

№ 297

Об усилении контроля организации и качества питания в МОУ «Сосновский ЦО»

На основании письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 01.09.2020 г. в МОУ «Сосновский ЦО» контроль организации и качества питания.
2. Медицинскому работнику Галактионовой Т.Л.:
 - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
 - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
3. Заместителю директора по АХЧ Скворцовой М.А.:
 - ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;
 - обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
 - разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.
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 кухонной посуды по окончании рабочей смены.
5. Уборщикам служебных помещений:
 - 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. Утвердить график посещения столовой:

9.00 – 9.30 – завтрак 1,2 классы;

9.10 – 9.15 – завтрак 9,10,11 классы;

9.55 – 10.05 – завтрак 5-8 классы;

10.10 – 10.20 – завтрак 3 и 4 классы;

11.35 – 11.55 – обед 9,10,11 классы;

11.40 – 12.00 – обед 1 классы;

11.50 – 12.10 – обед 2 классы;

12.35 – 12.55 – обед 5-8 классы;

12.40 – 13.00 – обед 3 и 4 классы.

7. Утвердить график работы буфета: с 8.10 – 15.00.

7.1. Работника буфета организовать работу с учебными коллективами с соблюдением социальной дистанции между обучающимися не менее 1,5 метра.

8. Контроль за исполнение настоящего приказа возложить на заместителя директора по АХЧ Скворцову М.А.

Директор:

И.М. Кириллова