

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Великооктябрьская средняя общеобразовательная школа**

Приказ

от 27.01.2022

№21

**«Об усилении контроля организации и качества питания
в МБОУ Великооктябрьская СОШ»**

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 распространением коронавирусной инфекции

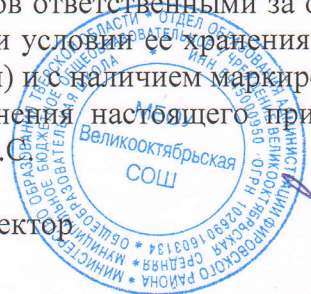
приказываю:

1. Усилить с 27.01.2022 по 01.01.2024 года в МБОУ Великооктябрьская СОШ контроль организации и качества питания.
2. Кузьминой Юлии Александровне, фельдшеру школы:
 - осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
 - измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
 - не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний.
3. Заведующему хозяйством Григорьевой Г.В.:
 - ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток;
 - обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами; разместить на информационных стендах памятки по профилактике заболеваний;
4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
 - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
 - использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;
 - проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.
5. Кухонным работникам:
 - проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочего дня;
 - проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
 - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.
6. Организовать питьевой режим воспитанников с использованием бутилированной воды, а также, при необходимости, кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов и специальных для нее емкостях (стеклянный графин) и с наличием маркировки (с указанием даты и времени закипания).
7. Назначить Кузьмину Юлию Александровну, фельдшера, ответственным за организацию контроля питьевого режима обучающихся.
8. Назначить поваров ответственными за организацию питьевого режима обучающихся (смена кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов и специальных для нее емкостях (стеклянный графин) и с наличием маркировки (с указанием даты и времени закипания)).
9. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Мириуца Е.С.

Директор

Е.С. Мириуца

Григорьева Г.В.
Кузьмина Ю.А.
Мириуца Е.С.



[Handwritten signature]

Борисенков Д.
Григорьев Г.