

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Гергебильская средняя общеобразовательная школа №2»

Приказ

№01-05/17

от. 25.08.2020г.

**«Об усилении контроля организации  
и качества питания в МКОУ «Гергебильская СОШ №2»**

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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 1 сентября 2020 по 31 декабря 2020 в МКОУ ГСОШ №2 контроль организации и качества питания.
2. Медработнику:
  - 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. Завхозу:
  - ежедневно выдать 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 работникам 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 столовой посуды;
  - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.
5. Уборщику помещений пищеблока:
  - 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. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор ГСОШ №2 Магомедова С.Д.



№01-05/17

от 25.08.2020г.

«Об организации контроля организации  
и качества питания в МКОУ «Гергебильская СОШ №2»

На основании СП 3.1.24.1798-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям дошкольного и организованным работам 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 № 02/1388/2020-32 «О проведении мероприятий санитарных и дезинфекционных мероприятий в образовательных организациях», а также в целях профилактики распространения новой коронавирусной инфекции

с 1 сентября 2020 по 31 декабря 2020 в МКОУ ГСОШ №2 контроль за качеством питания:

- измерять температуру работников пищеблока, 2 раза в день;
- измерять температуру в пищеблоке в журнале здоровья;
- выявлять у работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- обеспечить выдачу работникам пищеблока записи одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;
- обеспечивать дезинфекцию пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- обеспечивать в коммунальных стенах помещений по требованиям:
- обеспечивать соблюдение мер профилактики:
  - мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
  - носить защитные маски, соблюдая график их ношения;
  - обеспечивать дезинфекцию столовой посуды;
  - обеспечивать дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;
- порядку помещений пищеблока:
  - проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (записи не реже чем через 3 часа);
  - проветривать и обеспыливать воздух помещений пищеблока;
  - проводить влажную уборку помещений, используя для этого дезинфицирующие средства;