



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Терекли-Мектебская СОШ имени А.Ш.Джанибекова»
368850 Республика Дагестан Ногайский район с. Терекли-Мектеб, ул.Эдиге,60
E-mail: elmanbet55@mail.ru ИНН 0525005859 КПП 052501001

Приказ № 117

от 01.09. 2020г

с.Терекли-Мектеб

по МКОУ «Терекли-Мектебская СОШ им. А.Ш.Джанибекова»

**Об усилении контроля организации
и качества питания в школе**

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 «Терекли-Мектебская СОШ им. А.Ш.Джанибекова» 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. Заместителю руководителя по АХЧ:
 - 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 исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Коштавова А.Б..

Директор школы

К.Д.Ярикбаева

