

Забайкальский край  
Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Хара-Шибирская средняя общеобразовательная школа  
имени Б. Мажиева»

ПРИКАЗ  
с. Хара-Шибирь

01.09.2020 г.

№129

Об усилении контроля в школьной столовой и качества питания в школе

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в школе, недопущения возникновения и распространения новой коронавирусной инфекции, руководствуясь статьей 29, пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Правительства РФ от 30.01.2020 №66, СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», 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. контроль организации и качества питания в школьной столовой.
2. Завхозу Ордынцевой Д.Г.:
  - измерять температуру работников пищеблока 2 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)
  - 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 кожными антисептиками, дезинфицирующими средствами;
  - для сбора масок выделить ведро или бак с крышкой с пакетом для «класса В»;
  - разместить на информационных стендах памятки по заболеванию.

3. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:  
- соблюдать правила личной гигиены: часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками; использовать средства индивидуальной защиты: носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения; использовать перчатки, шапочки;  
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

- после каждого приема пищи проводить дезинфекцию столовой и чайной посуды, столовых приборов путем их погружения в дезинфицирующий раствор, с последующим мытьем и высушиванием на полках, решетках, стеллажах вертикальном положении или на «ребре».

4. Ермоевой К.Л., заведующей школьной столовой:

- организовать горячее питание по графику соблюдением дистанции 1,5 метра с целью минимизации контактов обучающихся;

- организовать контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.

- обеспечить контроль за организацией питания с соблюдением сроков реализации, хранения пищевых продуктов и готовой пищи, за соблюдением технологии обработки овощей и фруктов, подаваемых без термической обработки (с последующим опариванием кипятком).

4. Ирхитуевой Д.П., уборщицу помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены;

- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;

- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств;

- проводить влажную уборку с использованием дезинфицирующих средств фонтанчиков, раковин и проведением обработки дозаторов.

- пакет «класса В» для сбора масок в конце дня плотно завязать и выбросить. Тщательно обрабатывать руки после данных работ.

5. Контроль над исполнением настоящего приказа возложить на Дарханову И.В., ответственного за охрану труда.

6. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Директор школы:

Чимитова Д.Г.

С приказом ознакомлены:

Дарханова И.В.  
Ордынеева Д.Г.



*Евс* - Ермоева К.Л.  
*У.Г.* Байминова У.Г.  
*Д.П.* Ирхитуева Д.П.