

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Выщеславская основная школа»**

**ПРИКАЗ**

**31.08.2020 № 126-03**

**Об усилении контроля организации  
и качества питания в образовательном  
учреждении в условиях сохранения рисков  
распространения COVID-19**

В соответствии с письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 №02/9060-2020-24 «О направлении рекомендаций по организации работы образовательных организаций в условиях распространения COVID-19», Постановлением 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 1 сентября 2020 по 31 декабря 2020 в МОУ «Выщеславская ОШ» контроль организации и качества питания.
2. Заведующей столовой:
  - 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 после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима;
- 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 с помощью рециркулятора;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией их использования.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Груздева В.В.



