



Администрация Лукояновского муниципального района Нижегородской области
Управление образования

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Разинская средняя школа
(МБОУ Разинская СШ)

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 2 о/д

р. п. им. Ст. Разина

Об усилении контроля организации и качества питания в МБОУ Разинская СШ

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 11 января 2021 по 31 декабря 2021 в МБОУ Разинская СШ контроль организации и качества питания.

2. Медицинской сестре Пергаевой С.Н.:

- осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
- измерять работникам пищеблока температуру;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;
- контролировать проветривание и обеззараживание воздуха в помещениях пищеблока;
- контролировать уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств;

3. Заведующему хозяйством Рузановой Н.А.:

- выдавать работникам пищеблока недельный запас одноразовых масок и перчаток;
- обеспечить работникам пищеблока 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. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Т.В.Вострякова