

**Администрация Ачхой-Мартановского муниципального района**  
МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 с. САМАШКИ»**  
(МБОУ «СОШ №1 с. Самашки»)

МУ «Т1ехъя-Мартан муниципальни кЮштан дешаран урхалла»  
**Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хъукмат**  
**«СЕМА1АШКАРА №1 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»**  
(МБИХь «Сема1ашкара №1 йолу йий»)

### **П Р И К А З**

28 августа 2025 г.

№ 121-од

Самашки

Об усилении контроля организации  
и качества питания в МБОУ  
«СОШ № 1 с. Самашки»

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 неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции, приказываю:

1. Усилить с 1 сентября 2025 по 26 мая 2026 года в МБОУ «СОШ № 1 с. Самашки» контроль организации и качества питания.

2. Ответственному за организацию питания:

- 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 школы:

- 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 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. Помощнику повара:

- 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 настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания зам. директора по ВР Бабуеву М.И.

Директор

Л.С.Цумаева

С приказом ознакомлена:

М.И.Бабуева