

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 «Техья-Мартан муниципални кюштан дешаран урхалла»  
Муниципални бюджетни йукъарадешаран хьукмат  
«СЕМА1АШКАРА №1 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»  
(МБЙХь «Сема1ашкара №1 йолу ЙЙИ»)

**П Р И К А З**

31 августа 2023 г.

№ 122-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 неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Усилить с 1 сентября 2023 по 24 мая 2024 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:

1. Усилить

- 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 Лабазанову З.С.

Директор



Л.С.Цумаева

С приказом ознакомлена:

Лабазанова З.С.