

МУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
СЕРНОВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 с. Серноводское»
Серноводского муниципального района
(МБОУ «СОШ №2 с. Серноводское»)

МУ «СЕРНОВОДСКИ МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН ДЕШАРАН УРХАЛЛА»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хьукмат
Серноводски муниципальни кЮштан
«ЭНА-ХИШКАН ЙУЪРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ №2»

ПРИКАЗ

от 01.09.2022

№ 121

с. Серноводское

**О создании общественного контроля
и качества питания в МБОУ «СОШ №2 с.Серноводское»**

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 01.09.2022 по 30.12.2022 в МБОУ «СОШ №2 с.Серноводское» контроль организации и качества питания.

2. Медработнику школы:

- осматривать два раза в день работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в в гигиеническом журнале;
- измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;

3. Завхозу школы .:

- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток;
- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных 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. Уборщику помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений пищеблока 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. Секретарю Кагировой З.Ю. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Мусаеву Л.А.

Директор школы:

З.А. Чагаева.