

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Уссурийска»  
Уссурийского городского округа

ПРИКАЗ

26.07.2024

№ 163-0

Об усилении контроля организации  
и качества питания  
в МБОУ СОШ № 3

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16» Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598 -20 «Санитарноэпидемиологические 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)», методических рекомендаций МР 3.1/2.4.0178/1-20 «Рекомендации по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID19(письма Роспотребнадзора от 14.02.2020№02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблока образовательных организаций», в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить со 2 сентября 2024 по 31 сентября 2025 в МБОУ СОШ №3 контроль организации и качества питания.
2. Медработнику:
  - 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. Заведующему хозяйством Гордиенко С.В.:

- ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа)

- 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. 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;

- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

6. Заведующему хозяйством Гордиенко С.В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Чудную О.В., учителя технологии.

Директор МБОУ СОШ №3



Е.Е. Куценко