

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГРИЦОВСКИЙ ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ ИМЕНИ Д.С. СИДОРОВА»**

ПРИКАЗ №395

22 августа 2024 г.

п. Грицовский

Об усилении контроля организации и качества питания

в МОУ «Грицовский ЦО им. Д.С. Сидорова»

Руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами 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 ново коронавирусной инфекции (COVID-19) (с изменениями на 20 июня 2024 года), рекомендациями по организации работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 (Методические рекомендации МР 3.1/2.4.0178/1-20) ,рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (Методические рекомендации МР 2.4.0179-20) в связи с неблагоприятной ситуацией по коронавирусной инфекции в Тульской области

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 01.09.2024 г. в МОУ «Грицовский ЦО им.Д.С. Сидорова» (школа) контроль организации и качества питания.
2. Медицинскому работнику (по договору) – Польшакову А.И.:
 - 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. Заместителю директора по АХЧ – Митрошкиной Л.А.:
 - 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 работников 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 кухонной посуды по окончании рабочей смены.

5. Кухонному работнику :

- 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.




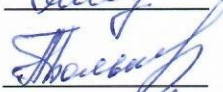
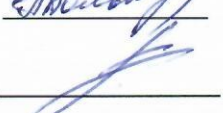
6. Настоящий приказ довести до всех лиц в части касающейся.

7. Контроль за выполнением приказа возложить на Кислун М.А. — ответственную за организацию питания.

Директор ЦО  Г.И. Галкина



С приказом ознакомлены:

Повар		Кофанова Н.С.
Помощник повара		Кофанова Е.В.
Зам.директора по АХЧ		Митрошкина Л.А.
Мед.работник		Польшаков А.И.
Ответственная за организацию питания		Кислун М.А.