

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2020

№ 133-ОД

поселок Арти  
(место издания)

**Об усилении контроля организации  
и качества питания в МАОУ «Артинский лицей»**

В соответствии с письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 г. № 02/2230-2020- «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», руководствуясь постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил 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)» в целях организации образовательного процесса в МАОУ «Артинский лицей» на период до 31.12.2020г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить с 01.09.2020 по 31.12.2020 в МАОУ «Артинский лицей» контроль организации и качества питания.
2. Заведующей школьной столовой Русиновой В.В.:
  - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
  - фиксировать результаты замеров в журнале регистрации измерения температуры сотрудников школьной столовой МАОУ «Артинский лицей» для профилактики коронавируса;
  - не допускать к работе работников школьной столовой с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
  - ежедневно выдать работникам пищеблока, а также работникам участвующим при раздаче пищи, запас одноразовых масок и перчаток, (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок и перчаток не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми.
  - вести журнал выдачи средств индивидуальной защиты сотрудникам, участвующим в приготовлении и раздаче пищи и обслуживающему персоналу пищеблока;
  - обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими средствами;
  - привлечь воспитателей ГПД для работы в школьной столовой в первой половине дня.
  - 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 и перчатки, соблюдая график их ношения;
- проводить дезинфекцию столовой посуды;
- проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

5. Уборщику помещений пищеблока Ждановой Н.В.:

- 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. Секретарю Захаровой Н.В. разместить настоящий приказ на официальном сайте образовательной организации и ознакомить с ним работников под подпись.

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор:

Ф.Ф. Бугуева  
(Ф. И. О.)



*Бугуева*  
(подпись)