



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2» пос. БЕЛИДЖИ

368615 Дербентский район, поселок Белиджи ул. Заводская №1
№ 63 от **14.08.2020** г Эл.почта: **agabekova.lika@mail.ru**
Тел. **8(928)8363357**

Реквизиты школы:

л/с: 20036090430

р/с: 40701810500001000019

ИНН: 0512011781

КПП: 05201001

БИК: 048209001

БАНК: ГРКЦ НБ РД БАНКА РОССИИ

Г. МАХАЧКАЛА

ПРИКАЗ

**Об усилении контроля организации
и качества питания в МБОУ «СОШ № 2 п. Белиджи»**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 1 сентября 2020 по 31 декабря 2020 в МБОУ «СОШ № 2 п. Белиджи» 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. Завхозу Абдуризаев Н.К.
 - ежедневно выдать 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. 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. Секретарю Кадимова Н.К. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
7. Специалисту ИКТ разместить данный приказ на сайте школы.
8. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Абдуризаев Н.К.

Директор школы
М.п.



Агабекова А.З.