

Пётёмёшле пёлу паракан муниципалл  
бюджетлй вёрену учрежденийё  
«Чаваш Республикин Тавай  
районёнчи Турикас Тушкилти  
пётёмёшле пёлу паракан ватам  
шкул»

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
“Шимкусская средняя  
общеобразовательная школа”  
Янтиковского района Чувашской  
Республики

**П Р И К А З**

**20.08.2021**

**№99/О**

Турикас Тушкил ялё

с. Шимкусы

**Об усилении контроля за организацией  
и качеством питания в МБОУ «Шимкусская СОШ»  
в 2021-2022 учебном году**

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 контроль за организацией и качеством питания.
2. Медицинскому работнику:
  - 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:
  - 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. 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. Создать на 2021-2022 учебный год комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе: