



МУ «Отдел образования Курчалоевского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«БАЧИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 6»
(МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 6»)

МУ «Курчалойн муниципальни клоштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран хъукмат
«БАЧИ-ЮРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН № 6 ЙОЛУ ИШКОЛ»
(МБЙУХЪ «Бачи-Юртан № 6 йолу ЙУЙУИ»)

ПРИКАЗ

28.08. 2024 г.*

№ 51

с. Бачи-Юрт

Об усилении контроля организации и качества питания в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 6»

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 распространением коронавирусной инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Усилить с 01.09.2024 по 30.12.2024 в МБОУ «Бачи-Юртовская СШ № 6» контроль организации и качества питания.

2. Старшему повару Нагиевой П.Ш

- осматривать два раза в день работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в в гигиеническом журнале;
- измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;

3. Заместителю руководителя по АХЧ Закаев С.А

- ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток;

- обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- разместить на информационных стендах памятки по профилактике инфекционных заболеваний;

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;
- проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.

5. Уборщику помещений пищеблока:

- проводить дезинфекцию помещений пищеблока 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. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Бугаева М.А

Директор школы

А.М.Бугаев