

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
**«Бронницкая средняя общеобразовательная школа»**

**ПРИКАЗ**

от 23.03.2022

№ 13

с. Бронница

**Об усилении контроля организации  
и качества питания в МАОУ «Бронницкая СОШ»**

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 01.04.2022 по 30.12.2022 в МАОУ «Бронницкая СОШ» контроль организации и качества питания.
2. Ответственной за питание Киринцевой М.А.
  - 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. Завхозу школы Молевой М.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. Специалисту по персоналу Фоминой Н.М. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания Кирицеву М.А..

Директор

С.М.Яковлева

С приказом ознакомлены: