

## РАСПОРЯЖЕНИЕ

23.08.2021 г.

№ 85-о/д

### **«Об усилении контроля организации и качества питания в ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа»**


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 **01.09.2021 г.** в ГБОУ ЛО «Сосновоборская специальная школа» контроль организации и качества питания.
2. Мелиховой С.В., медсестре:
  - 2.1. осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;
  - 2.2. измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
  - 2.3. не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний;
  - 2.4. разместить на информационных стендах памятки по профилактике заболеваний.
3. Осиповой Е.В., завхозу:
  - 3.1. ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок и перчаток, исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа;
  - 3.2. обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
4. Борисовой Н.В., Кузьменко М.А. работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
  - 4.1. часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
  - 4.2. носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
  - 4.3. использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;

- 4.4. проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.
5. Кузьменко М.А., уборщику помещений пищеблока:
  - 5.1. проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
  - 5.2. проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
  - 5.3. проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.
6. Хакимзяновой Н.В., секретарю довести настоящее распоряжение до сведения указанных в нем лиц под подпись.
7. Контроль исполнения настоящего распоряжения возложить на ответственного за организацию питания Мелихову Светлану Витальевну.
8. Сотрудники общеобразовательного учреждения несут персональную ответственность за исполнение настоящего распоряжения.
9. Контроль за исполнением распоряжения оставляю за собой.



 Л.А. Туранова