|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *г. Энск*  **Об усилении контроля организации**  **и качества питания в *МБОУ ЦО № 1***  На основании [СП 3.1/2.4.3598-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/565231806/) «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*](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/564344042/)*«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 *МБОУ ЦО № 1* контроль организации и качества питания.  2. *Медработнику Потаповой Н.Е.*:   * 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 Клюквиной М.Л.*:   * *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* *Ярошек Н.Н.* довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.  7. Контроль исполнения настоящего приказа *возложить на ответственного за организацию питания Морозову Ольгу Петровну*.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | *Директор* |  | *Петрова* |  | *А.И. Петрова* |   С приказом ознакомлен*ы*:   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | *Начальник отдела кадров*  *<...>* |  | *Ярошек*  *28.03.2022* |  | *Н.Н. Ярошек* | |  |  |  |  |  |   В дело № *03-05* за20*22* год  *Секретарь*  *Сидорова*  *30.12.2022* |