

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное казенное общеобразовательное учреждение Владимирской области
«Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»
(ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»)

Приказ

27 августа 2021

№ 46-03 /03-08

г. Гусь-Хрустальный

**Об усилении контроля организации
и качества питания в ГКОУ ВО «Гусь-Хрустальная специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа-интернат»**

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 с 1 сентября 2021г. по 31 декабря 2021г. в учреждении контроль за организацией и качеством питания.
2. **Медицинским работникам:**
 - 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. **Заместителю директора по АХЧ Даудовой О.В., заместителю директора по безопасности Овсянникову А.В.:**
 - ежедневно выдать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также резиновых перчаток для использования их при работе с детьми;
 - обеспечить работников пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
 - разместить на информационных стендах памятки по профилактики заболеваний.
4. **Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:**
 - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения, а также резиновые перчатки;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.
 - 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.
5. **Делопроизводителю Уваровой Н.В.** довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А.Бугрова

