

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

