

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Бондаревская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

20.08.20 г

с. Бондарево

№ 124

**Об организации питания обучающихся
МБОУ «Бондаревская СОШ»**

На основании приказа УОБР «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях», 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 в ОО с 01.09.2020 г контроль за организацией и качеством питания.
2. Назначить ответственными за организацию питания:
МБОУ «Бондаревская СОШ» Юфину Ирину Николаевну, шеф-повара, филиале МБОУ «Бондаревская СОШ «Верх – Киндирилинская НОШ» Куюкову Людмилу Васильевну, ответственную за заведование филиалом, в филиале МБОУ «Бондаревская СОШ «Маткечинская НОШ»: Чебодаеву Изольду Борисовну, ответственную за заведование филиалом, в филиале МБОУ «Бондаревская СОШ «Маломонокская НОШ» Кызычакову Екатерину Михайловну, ответственную за заведование филиалом.
3. Ответственным за организацию питания:
 - Измерять температуру работников пищеблока 2 раза в день и фиксировать результаты замера в журнале здоровья. Не допускать к работе пищеблока работников с проявлением симптомов ОРВИ.
 - Организовать в учреждениях постоянно – действующую систему административно – общественного контроля за организацией питания, качеством предоставления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции.
 - Отчет по питанию предоставлять 20 числа каждого месяца
4. Завхозу школы и ответственным за заведование филиалами ежедневно раздавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми. Обеспечить работников пищеблока кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.
5. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
 - чисто мыть руки с мылом, обрабатывать их кожными антисептиками;
 - носить одноразовые маски, соблюдать график их ношения;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.
6. Уборщикам помещений, кухонному работнику:
 - проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
 - проветривать и обеззараживать воздух в помещении пищеблока;
 - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

7. Назначить ответственными за организацию питания обучающихся классных руководителей 1-11 классов

8. Классным руководителям 1-11 кл.:

- Обеспечить дежурство обучающихся в столовой, соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов обучающимися класса;
- Организовать рассадку в столовой на дистанцию не менее 1,5 метра;
- Проводить информационную работу среди обучающихся и их родителей по организации питания в классе, профилактике новой коронавирусной инфекции;
- Доводить до сведения родителей (законных представителей) обучающихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в школе;
- Способствовать увеличению показателя охвата горячим питанием обучающихся класса.

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А. Кузьмичева