

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СЕРЕДСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА  
ДАНИЛОВСКОГО РАЙОНА ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ

от 28.08.2020

**ПРИКАЗ**

№ 175

«Об организации работы школьной столовой  
в условиях распространения COVID -19»

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы общеобразовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID -19)», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16, методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 мая 2020 г.)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать ежедневный, перед началом рабочей смены, "входной фильтр" с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).
2. Обеспечить контроль за применением работниками масок, средств индивидуальной защиты в период приготовления и раздачи пищи.
3. Организовать при входе в столовую место обработки рук кожными антисептиками.
4. Ограничить доступ в столовую лиц, не связанных с её деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования, завоз продуктов и т.д.).
5. Проводить ежесменную влажную уборку всех помещений столовой с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.
6. Применять для проведения дезинфекции дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в детских организациях (общественного питания), в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

7. Проветривание (при возможности) рабочих помещений проводить каждые 2 часа.
8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности учреждения. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
9. Мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
10. При применении одноразовой посуды производить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.
11. Ответственность за выполнением пунктов 1-10 возложить на Козлову О.Е.
12. Ответственность за выполнение п. 10. возложить на Арефьеву Л.М.
13. Организовать питание школьников в соответствии с графиком питания.
14. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по АХР Новикову Н.В.

Директор школы



Абрамова Н.В.