

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Уютненская средняя школа-гимназия»
Сакского района Республики Крым
(МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия»)**

ОКПО 0744769, ОГРН 1159102007570, ИНН 9107005350, КПП 910701001
ул. Садовая 42А, с. Уютное, Сакский район, Республика Крым, 296555
тел. +730656392485, e-mail: uyutnoe42@mail.ru

ПРИКАЗ

30.12.2020

с. Уютное

№ 458

Об организации работы столовой
МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия»

В соответствии с Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Ивасюк Н.А., заведующую хозяйством ответственной за организацию работы столовой МБОУ «Уютненская средняя школа - гимназия» в целом.
2. Ивасюк Н.А., заведующей хозяйством, усилить контроль за:
 - использованием персонала пищеблока средств индивидуальной защиты (масок и перчаток);
 - расстановкой столов в обеденном зале учреждения на расстоянии не менее 1,5 м.;
 - обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - дезинфицированием столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования, путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;
 - проведением влажной уборки в обеденном зале после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
 - питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением ежедневной обработки дозатора, питьевого фонтанчика;
 - постоянным наличием антисептических средств с дозатором для обработки рук и жидким мылом, туалетной бумаги, бумажных полотенец в санузле, кожных антисептиков с дозатором при входе в пищеблок для сотрудников;
 - соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.
3. В своей работе руководствоваться действующими нормативными документами по организации питания и контроля за ним.
4. Осуществлять повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и образовательного режимов.
5. Обеспечить контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования на пищеблоке. В случае выявления неисправностей принимать меры для их устранения и доводить до сведения администрации учреждения.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Мельник