

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

18.08.2021

с. Уютное

№ 228

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

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной структуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

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

С приказом ознакомлена:

[Handwritten signature] —

Н.А.Ивасюк