



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА САСОВО
(УО г. Сасово)

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1»**

391430, Рязанская область, г. Сасово, ул. Ленина, д.34,
телефон, факс (49133) 5 – 09 – 59, 5 – 0 9 – 75 E-mail: sh_1.1@mail.ru
ОКПО 24285527, ОГРН 1026201401313, ИНН/КПП 6232004207/623201001

ПРИКАЗ

01.09.2020

г. Сасово

№ 81

**«Об организации питания
учащихся в 2020 – 2021 учебном году
в условиях распространения новой
коронавирусной инфекции».**

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г., Рекомендациями по организации работы организаций, расположенных на территории Рязанской области, в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории Рязанской области, с целью четкой организации питания учащихся, сохранения здоровья детей и сотрудников МБОУ СОШ № 1

приказываю:

1. Назначить ответственной за организацию питания в школе **Калюшину Л.Н.**, начальника хозяйственного отдела.
2. Обеспечить работу пищеблока с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения коронавирусной инфекции, неукоснительного исполнения методических рекомендаций Роспотребнадзора РФ.
3. Организовать посещение обеденного зала по специально разработанному графику с разведением времени прибытия обучающихся из разных классов и утвердить график питания детей в 2020- 2021 учебном году.

9.20 - 1а, 1 б	12.30 – обед ГПД
9.30 - 4а, 4б, 2б	13.10 (обед) – 9а, 9б, 10, 11
9.40 – 3а, 3б, 2а	15.00 ГПД - (полдник)
10.20 – 7а, 7б, 8а, 8б	
10.30 – 5а, 5б	
11.20 – 9а, 9б, 10, 11	
13.05 – 6а, 6б	
4. Закрепить в обеденном зале за каждым классом обеденные столы (с соблюдением между ними максимально возможного расстояния).
5. Организовать мытье посуды и столовых приборов ручным способом в следующем порядке:
 - механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40⁰С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
 - обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.
6. Осуществлять обработку обеденных столов перед каждым приемом пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
7. Работникам пищеблока соблюдать режим ношения средств индивидуальной защиты (медицинские маски и перчатки).
8. Педагогическим работникам, сопровождающим детей в обеденный зал для приема пищи, соблюдать режим ношения средств индивидуальной защиты (медицинские маски).

9. Педагогическим работникам, сопровождающим детей в обеденный зал для приема пищи обеспечивать дезинфекцию рук учащихся с использованием антисептиков для рук.

10. Влажную уборку помещений пищеблока производить с использованием дезинфицирующих средств

11. Проводить дезинфекцию помещений бактерицидными рециркуляторами, пригодными для работы в присутствии людей, по графику:

08.00 – 08.30

09.50 - 10.15

10.40 - 11.10

11.30 - 12.20

15.10 -15.40

12. Вменить в обязанности Кушнир Т.Р..., медицинской сестре:

- строгий контроль за соблюдением норм СанПиНа 2.4.5.4909-08, СанПиНа 2.4.2.

2821-10, «Методических рекомендаций ФС в сфере защиты прав потребителя» МП 2.4..0179-20 работниками пищеблока, Рекомендациями по организации работы организаций, расположенных на территории Рязанской области, в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории Рязанской области;

13. Вменить в обязанности Калошиной Людмиле Николаевне, начальнику хозяйственного отдела.

- осуществление контроля за наличием инструкций, соблюдением правил и норм по ОТ и ТБ;
- создание условий в пищеблоке, отвечающих санитарным нормам;
- контроль за соблюдением санитарных требований всеми работниками школы;
- регулярное наличие мыла в умывальниках обоих зданий;
- обеспечение моющими дезсредствами.

14. Еженедельно, в пятницу, проводить генеральную уборку пищеблока.

15. Специалисту по охране труда и безопасности Безруковой Р.В. провести инструктажи с работниками пищеблока, педагогическими работниками школы в соответствии с Рекомендациями по организации работы организаций, расположенных на территории Рязанской области, в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 на территории Рязанской области.

16. Общий ежедневный контроль за организацией питания возложить на дежурного администратора.

17. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



З.П. Фирсова

С приказом ознакомлены:

Калошина Л.Н.

Кушнир Т.Р.

Безрукова Р.В.