



Республика Ингушетия

ГаллГай Республика

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»
386128, с.п. Барсуки, ул. Зязикова, 5 Назрановского района РИ,
school06@mail.ru, интернет-сайт-<https://shkolalbarsuki-26.gosweb.gosuslugi.ru>

№87-д

01.09. 2022г.

Приказ

Об усилении контроля организации и качества питания в ГБОУ «СОШ №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова»

На основании СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», 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 с 1 сентября 2022 года в ГБОУ «СОШ №1 с.п. Барсуки им. И.Б. Зязикова» контроль организации и качества питания.

2. Создать комиссию по производственному контролю за качеством питания учащихся на 2022-2023 учебный год в следующем составе:

2. Состав комиссии:

Председатель комиссии: Торшхоева З.А.-М.-зам. директора по УВР.

Члены комиссии: Фаргиева Я.А.-медсестра школы;
Торшхоева Л.Р., учитель математики, председатель ПК;
Шадьжев А.М.-Г., председатель родительского комитета;
Эстоева М.А.– педагог-организатор;
Тутаева Э.Б. – социальный педагог.

3. В обязанности членов комиссии входит:

- постоянный контроль качества питания;
- контроль качества закупаемых продуктов;
- объем закупаемых продуктов;
- соответствие сроков хранения продуктов;
- выход готовых блюд;
- соблюдение норм технологического продукта;
- чистота обеденного зала, кухни и подсобных помещений.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях соответствующих комитетов, совещаниях при директоре и делать сообщения на общешкольных и классных собраниях.

5. Работа комиссии по организации и контролю над качеством регламентируется Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

6. Медработнику Фаргиевой Я.А.:

измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк)

7. Заместителю директора по АХЧ Дзязикову А.И.:

ежедневно выдавать 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 работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.

8. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
проводить дезинфекцию столовой посуды;
проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.

9. Уборщику помещений пищеблока:

проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

10. Секретарю Юсуповой М.М. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.

11. Видзижевой Л.М., ответственной за сайт школы разместить данный приказ на сайте школы.

12. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания.

И.о. директора школы

Мальсагова М.Р.

С приказом ознакомлены:

**Фаргиева Я.А.
Торшхоева З.А-М.
Шадьжев А.М-Г.
Эстова М.А.
Таршхоева Л.Р.
Юсупова М.М.
Тутаева Э.Б.
Видзижева Л.М.**

