

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
муниципального образования город-курорт Анапа
имени Героя Советского Союза Дмитрия Семеновича Калинина

ПРИКАЗ

от 21 августа 2020 года

№ 198

**О подготовке МАОУ СОШ №6 к работе в соответствии с требованиями
санитарного законодательства**

На основании постановления главы администрации (губернатор) Краснодарского края от 18.08.2020 года №475 «О продлении режима «Повышенная готовность» и внесении изменений в постановление главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 13 марта 2020 года №129 «О введении режима повышенной готовности на территории Краснодарского края и мерах по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), приказа управления образования от 21 августа 2020 года №579 «О мерах по обеспечению безопасности образовательных организаций в 2020-2021 учебном году», письма МКУ ЦМТО №16 от 17.08.2020г. о подготовке МАОУ СОШ №6 к работе в соответствии с требованиями санитарного законодательства, в рамках подготовки к новому учебному году и обеспечения санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) **п р и к а з ы в а ю :**

1. Михайлиди Т.О., завхозу, обеспечить:
 - Наличие при входе в МАОУ СОШ №6 возможности обработки рук и контроль за температурой работников.
 - Наличие нормативной документации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий на новый 2020-2021 учебный год
 - Разработать и утвердить графики проведения профилактических и дезинфекционных мероприятий в МАОУ СОШ №6.
 - Наличие не менее 5-ти дневного запаса, дезинфицирующего средств: для уборки помещений, для обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы).
 - Наличие бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха (для обеззараживания воздуха), инструкции по использованию и разведению разрешенных дезинфицирующих средств вирулицидного действия (соблюдение время экспозиции и концентрации растворов).
 - Проведения проверки эффективности работы вентиляционных систем.

- Создания условий для мытья рук перед едой: умывальники перед залом приема пищи (наличие мыла, электрополотенец, (или одноразовых)).
- Создание и соблюдение условий хранения дезинфицирующих средств (в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей, в упаковке изготовителя, при наличии на средство сертификата, госрегистрации, инструкции).

2. Поповой Л.Н., заведующему производством:

- Организовать и провести генеральную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму в производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещениях.
- Провести помывку стеновых панелей, окон, осветительной арматуры, оборудования. Очистить моечные ванны, стеллажи, кухонную и столовую посуду.
- Обновить маркировку технологического и вспомогательного оборудования, инвентаря.
- Провести ревизию столовой и кухонной посуды (убрать из оборота битую, со сколами, с трещинами, при необходимости приобрести) – 2 комплекта на одно посадочное место с учетом выдачи как первых, так и вторых горячих блюд (обеда во вторую смену).
- Организовать места хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. Иметь инструкции по правилам приготовления и использования моющих и дезинфицирующих средств.
- Обеспечить наличие для уборки каждой группы помещений отдельный уборочный инвентарь, отдельно инвентарь для туалетов.
- Обеспечить наличие учетной документации (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракера готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания).
- Обеспечить выполнение требований по безопасности и охране труда.
- Обеспечить наличие и своевременное заполнение Журнала здоровья на пищеблоке (контроль за допуском персонала).
- Обеспечение персонала пищеблока запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), кожными антисептиками для обработки рук, дез. средствами, мылом, спецодеждой.
- Разработать график влажной уборки помещений пищеблока с применением дез. средств (обработка ручек дверей, столов, спинок, стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал), проветривание (по окончании рабочей смены или не реже, чем через 6 часов).

- Обеспечить проведение дезинфекции столовой и кухонной посуды (наличие инструкции по использованию дез. средств, режиму мытья посуды и ее дезинфекции).
- Обеспечить соблюдение условий хранения дезинфицирующих средств (в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей, в упаковке изготовителя, при наличии на средство сертификата, госрегистрации, инструкции).

Директор МАОУ СОШ № 6
им. Д.С. Калинина



Т.Л. Боровая