

муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа п. Ола»

П Р И К А З

20.09.2021 года

№ 450 од

п. Ола

О назначении ответственного  
специалиста за размещение  
меню на сайте школы

На основании Распоряжения № 870 от 13.09.21г. «Об обеспечении открытости и доступности информации по организации горячего питания в общеобразовательных организациях МО «Ольский городской округ»»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Шейкину Г.С., секретаря школы, ответственной за ежедневное размещение меню 1-4х классов на сайте школы.
2. Кравченко С.В., диетсестре ГКОУ «МОЦО № 2», Николаевой Р.А., заведующей хозяйством, предоставлять ежедневно данные (меню) для размещения на сайте.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директора школы



В. В. Ивченко

Комитет образования администрации муниципального образования  
«Ольский городской округ»  
**муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**  
**«Средняя общеобразовательная школа п. Ола»**

**П Р И К А З**

от 22.09.2021 года

№ 465 од

п. Ола

Об усилении мер в реализации санитарно-эпидемиологических требований в 2021-2022 учебном году.

На основании письма с Управления Роспотребнадзора по Магаданской области № 49-00-08/02-4024-2021 от 13.09.2021г. «О реализации санитарно-эпидемиологических требований в начале учебного года»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Николаевой Р.А., заведующей хозяйством, Кравченко С.В., диетсестре школьной столовой, своевременно и в полном объеме проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия:

- мероприятия по осуществлению производственного контроля;
- проведение медицинского осмотра сотрудников;
- гигиеническое обучение сотрудников;
- разработать и утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований;
- проведение текущей дезинфекции не менее 2х раз в день (на пищеблоке, в столовой, кабинетах/классах, местах общего пользования, санузлах) с применением растворов дезинфекционных средств, эффективных в отношении энтеровирусов;
- проведение дезинфекции столовой посуды и столовых приборов после каждого приема пищи;
- принять меры по минимизации рисков для реализации пищевого пути распространения ЭВИ (фрукты, овощи допускать в питание только после стандартной обработки, овощи – с последующим ошпариванием кипятком); не допускается последующая нарезка фруктов, только в целом виде; персонал столовой использует в работе одноразовые перчатки и маски)

2. Мамонову С.А., зам. директора по ВР:

- провести разъяснительную работу с классными руководителями о надлежащем соблюдении детьми личной гигиены;
- размещать информацию о проводимых мероприятиях по профилактике ЭВИ на стендах в местах ожидания родителей, на сайте учреждения.

3. Классным руководителям:

- проветривание кабинетов;
- проведение ежедневного утреннего фильтра с документальным оформлением результатов осмотра по каждому классу (на допущение в организованный коллектив детей с признаками инфекционных заболеваний).
- провести разъяснительную работу с детьми и родителями о мерах профилактики энтеровирусной инфекции.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



В. В. Ивченко