

Порядок организации питания обучающихся в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Требования к общеобразовательной организации:

- ✓ производит расстановку столов в обеденном зале, обеспечивая социальное дистанцирование между рядами не менее 1,5 м;
- ✓ устанавливает при входе в столовую дозаторы с антисептическим средством для обработки рук;
- ✓ организует образовательный процесс, предусматривая длительность перемены, отведенной на прием пищи, не менее 20-ти минут;
- ✓ составляет график посещения столовой по классам (параллелям) с учетом времени, необходимого для гигиенической обработки рук и рассадки за закрепленные за каждым классом столы, контролирует соблюдение классными коллективами данного графика питания;
- ✓ совместно с организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся, производит накрытие и уборку столов в обеденном зале;
- ✓ осуществляет дежурство в столовой во время приема пищи обучающимися;
- ✓ производит уборку помещения обеденного зала и обеденных столов, стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно перед началом питания обучающихся, по завершению каждого потока питающихся, по окончанию работы столовой, а также еженедельную генеральную уборку обеденного зала;
- ✓ обеспечивает в обеденном зале ежедневное регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание в соответствии с графиком.

2. Требования к медицинскому работнику общеобразовательной организации:

- ✓ измеряет температуру работников пищеблока два раза в день и фиксирует результаты замеров в журнале здоровья;
- ✓ не допускает к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
- ✓ осуществляет контроль рассадки обучающихся в обеденном зале во время приема пищи;
- ✓ осуществляет контроль уборки помещений пищеблока и обеденного зала.

3. Требования к организации, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся:

✓ организует питание в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области;

✓ обеспечивает соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока, не допускает к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);

✓ обеспечивает персонал запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с обучающимися и педагогами, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

✓ совместно с общеобразовательной организацией производит накрытие и уборку столов в обеденном зале;

✓ проводит проветривание и ежедневную влажную уборку помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств, генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

✓ обеспечивает механизированное мытье посуды и столовых приборов посудомоечными машинами при температурном режиме не ниже 65°C в течение 90 минут.