

Порядок

организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 5 в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Мероприятия, проводимые общеобразовательной организацией:

- учитывая специфические особенности школы (вместимость обеденного зала не более 60 человек, наполняемость классов), разрабатывает регламент питания школьников, доводит до сведения родителей и учащихся;
- закрепляет за каждым классом столы в обеденном зале, обеспечивая социальное дистанцирование между классами 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 в условиях введения нелинейного графика начала занятий;
- совместно с организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся, производит накрытие и уборку столов в обеденном зале в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями в условиях распространения (COVID-19);
- 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 окончании работы столовой, а также еженедельную генеральную уборку обеденного зала;

- ведет активную информационную работу по гигиеническому воспитанию учащихся;
 - обеспечивает в обеденном зале ежедневное регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха, проветривание в соответствии с утвержденным графиком;
- существляет контроль за выполнением санитарно-гигиенических норм и требований, организует родительский контроль за организацией питания обучающихся, ведет мониторинг удовлетворенности родителей и обучающихся организацией питания в школе.

2. Мероприятия, проводимые медицинским работником общеобразовательной организации (по согласованию с поликлиникой):

- 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. Мероприятия, проводимые организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся:

- организует питание в соответствии с меню, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Калининградской области, нормативными документами РФ и рекомендациями по организации питания;
- обеспечивает соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока, не допускает к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк, потеря обоняния, сыпь и другие признаки (**COVID-19**));
- 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 после каждого приема пищи механизированное мытье посуды и столовых приборов посудомоечными машинами при температурном режиме не ниже 65°C в течение 90 минут.