

Порядок организации питания обучающихся МБОУ ООШ N 2 в период распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)

В соответствии с письмом Министерства образования и молодежной политики Рязанской области № ОВ/12-5967 от 22.07.2020 года и постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации №16 от 30.06.2020года «Об утверждении санитарно –эпидемиологических правл СПЗ.1/2.4 35.98-20 «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)»

В школе организованы специальные условия питания:

1. Классные руководители обеспечивают контроль за мытьем рук (с мылом) и соблюдением личной гигиены детьми перед приемом пищи; проводят обязательную обработку рук с помощью антисептика.
2. Организовано посещение помещения для приема пищи по специально разработанному временному расписанию (графику) с разведением времени прибытия обучающихся из разных классов (с учетом санитарно-эпидемиологических требований к времени начала и продолжительности большой перемены), исключить посещение для приема пищи вне установленного расписания (графика).
3. Не рекомендуется раздача блюд путем самообслуживания.
4. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются обучающиеся одного класса.
5. Зона обеденного зала оснащена прибором для обеззараживания воздуха, разрешенным к использованию в присутствии людей, между приемами пищи осуществляется проветривания помещения.
6. Сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал: носят медицинские маски и перчатки в течение всего рабочего времени для предотвращения распространения и заражения коронавирусной инфекцией.
7. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор, затем осуществляется мытье посуды с моющими средствами и ополаскиванием под проточной водой.
8. Обработка обеденных столов осуществляется перед каждым приемом пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
9. Обеспечено наличие резерва дезинфицирующих средств (в том числе с вирулицидной активностью), средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи рук.
10. Уборка всех помещений пищеблока и столовой осуществляется ежедневно с обработкой всех рабочих поверхностей применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью, еженедельно осуществляется генеральная уборка.