МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ № 104 «КЛАССИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ» г. ЕКАТЕРИНБУРГА
Контактный телефон: 367-48-44 Факс: 367-48-44 E-mail:ekb mou104@mail.ru

Утверждаю:
Приказ № 76-О от 29.08.20 года
Директор МАОУ Гимназия № 104
_____Т.М.Галимова

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

1. При организации питания обучающихся, в рамках общественно-административного контроля за организацией работы пищеблока и качеством услуг поставщика питания ООО «Каскад» в период распространения COVID-19 администрация гимназии руководствуется требованиями СанПиН и временными санитарными правилами: СП 3.1.3597-20 «Профилактика коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «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)», СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

2. Все работники пищеблока обязаны работать в масках и перчатках. Рекомендуется носить одноразовые халаты и / или фартук.

3. Прибытие обучающихся в обеденный зал осуществляется строго по графику, исключающему пересечения обучающихся одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой.

4. Не рекомендуется раздача блюд путем самообслуживания. Выдача столовых приборов, салфеток осуществляется путем индивидуальной раздачи.

5. Кондитерские и выпечные изделия выдаются в индивидуальной упаковке. Штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п.) рекомендуется накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося.

6. Во время раздачи еды соблюдается режим физического дистанцирования путем нанесения разметки на пол.

7. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются обучающиеся одного класса.

8. Зона обеденного зала оснащается приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, между приемами пищи – осуществляется проветривание помещения.

9. Классные руководители обеспечивают контроль за мытьем рук (с мылом) и соблюдением личной гигиены детьми перед приемом пищи.

10. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем их погружения в дезинфицирующий раствор, затем осуществляется мытье в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима.

11. При организации питьевого режима усилен контроль за санитарным состоянием питьевых фонтанчиков, кулеров, обеспеченностью индивидуальной посудой. При организации питьевого режима обучающимся рекомендовано пользование индивидуальными бутылками с водой, приобретаемыми самостоятельно.