

**Выполнение требований Роспотребнадзора в условиях распространения
коронавирусной инфекции COVID-19 при организации питания учащихся
МБОУ СОШ N1**

1. Организация питания в МБОУ СОШ N1 осуществляется в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 года и Рекомендациями Роспотребнадзора.
2. Назначен ответственный за организацию питания учащихся - начальник хозяйственного отдела Калошина Л.Н.
3. Работа пищеблока осуществляется с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований в условиях распространения коронавирусной инфекции.
4. Организовано посещение учащимися обеденного зала по специально разработанному и утвержденному графику питания с разведением времени прибытия обучающихся из разных классов:

9.20- 1а, 1б	12.30- обед ГПД
9.30- 4а, 4б, 2б	13.10 (обед)- 9а, 9б, 10, 11
9.40- 3а, 3б, 2а	15.00- полдник ГПД
10.20- 7а, 7б, 8а, 8б	
10.30- 5а, 5б	
11.20- 9а, 9б, 10, 11	
13.05- 6а, 6б	
5. За каждым классом в обеденном зале закреплен стол (с соблюдением между ними максимально возможного расстояния).
6. Педагогические работники, сопровождающие детей в обеденный зал для приема пищи, соблюдают режим ношения средств индивидуальной защиты (медицинских масок) и проводят тщательную дезинфекцию рук учащихся с использованием антисептиков для рук.
7. Специалистом по охране труда и безопасности проводятся регулярные инструктажи с педагогическими работниками на предмет соблюдения всех требований и рекомендаций Роспотребнадзора в условиях распространения коронавирусной инфекции.
8. Мытье посуды и столовых приборов организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормами.
9. Обработка всей столовой посуды и приборов осуществляется дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
10. Обработка обеденных столов проводится перед каждым приемом пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
11. Влажная уборка помещений пищеблока производится специальными дезинфицирующими средствами.
12. Ежедневно осуществляется дезинфекция помещений пищеблока и обеденного зала бактерицидными рециркуляторами, пригодными для работы в присутствии людей.
По утвержденному графику:

08.00-08.30	11.30-12.20
09.50-10.15	15.10-15.40
10.40-11.10	
12. Ежедневно (по пятницам) проводится генеральная уборка пищеблока с использованием специальных дезинфицирующих средств.

13. Специалистом по охране труда и безопасности проводятся регулярные инструктажи с работниками пищеблока на предмет соблюдения всех требований и рекомендаций Роспотребнадзора по организации питания школьников в условиях распространения коронавирусной инфекции.
14. Специалистом по охране труда и безопасности школы разработаны инструкции для работников пищеблока по дезинфекции помещений, мытью посуды, обработке инвентаря.
15. Ежедневно проводится утренний фильтр работников пищеблока. Показания температуры заносятся в специальный журнал.
15. Работники пищеблока соблюдают режим ношения средств индивидуальной защиты (медицинских масок и перчаток).
16. Все работники пищеблока под роспись ознакомлены с инструкциями и рекомендациями Роспотребнадзора по дезинфекции помещений, мытью посуды, обработке инвентаря, ношению средств индивидуальной защиты.
17. Школьная медицинская сестра осуществляет ежедневный контроль за соблюдением в работе пищеблока норм СанПиНа 2.4.5.4909-08, СанПиНа 2.4.2.2821-10, Методических рекомендаций ФС в сфере защиты прав потребителя, Рекомендаций Роспотребнадзора.
18. Специалист по охране труда и безопасности осуществляет контроль за наличием инструкций на рабочих местах, соблюдением работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности.
19. Начальник хозяйственного отдела обеспечивает наличие моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке.
20. Общий ежедневный контроль за организацией питания возложен на дежурного администратора.