

**Регламент организации питания обучающихся
в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)
в МАОУ СОШ № 26 в 2020-2021 учебном году**

1. Обязанности участников процесса организации питания.

1.1. Школа:

- ✓ 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.

1.2. Медицинский работник:

- ✓ 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.

1.3. 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.

2. Режим организации питания.

2.1. Горячее питание предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2. Питание обучающихся проводится по классам в соответствии с требованиями санитарных правил и утвержденным графиком (Приложение 1).

3. Питьевой режим.

3.1. В школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям.

3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в школе.

3.3. Контроль организации питания.

3.4. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники школы.

3.5. Проверку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия.

3.6. Контроль качества поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил.

ГРАФИК ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
МАОУ СОШ № 26 в 1 полугодии 2020-2021 учебного года

время	классы/мероприятия
09.05-09.25	1А,1Б,1В
09.25-09.35	уборка, дезинфекция
09.50-10.10	1Г,1Д, 1 смена – завтрак для учащихся с ОВЗ
10.10-10.20	уборка, дезинфекция
10.50-11.10	4А,4Б,4В
11.10-11.20	уборка, дезинфекция
11.40-12.00	4Г,4Д питание для учащихся 5 и 8 классов 1 смена - обед для учащихся с ОВЗ
12.00-12.10	уборка, дезинфекция
12.40-13.00	питание всех желающих учащихся 9,10 и 11 классов
13.00-13.10	уборка, дезинфекция
13.40-14.10	2В,2Е,2А 2 смена - обед для учащихся с ОВЗ, питание всех желающих учащихся 6-7 классов
14.15-14.30	уборка, дезинфекция
14.55-15.15	2Б, 2Г, 3В, 3Г, 3Е
15.15-15.30	уборка, дезинфекция
15.45-16.05	2Д, 3А, 3Б, 3Д 2 смена – полдник для учащихся с ОВЗ
15.50-16.00	уборка, дезинфекция