



**Регламент организации питания обучающихся  
МБОУ СОШ № 6  
в условиях распространения коронавирусной инфекции  
(COVID-19)**

**Регламент организации питания обучающихся  
МБОУ СОШ № 6  
в условиях распространения коронавирусной инфекции  
(COVID-19)**

1. Мероприятия, проводимые МБОУ СОШ № 6:

- учитывая особенности школы (возможность рассадки в обеденном зале, наполняемости классов) разрабатывает регламент питания школьников, доводит до сведения родителей и учащихся;
- производить расстановку столов в обеденном зале, обеспечивая социальное дистанцирование между рядами не менее 1,5м;
- устанавливает при входе в столовую дозаторы с антисептическим средством для обработки рук;
- организует образовательный процесс, предусматривая перемены, отведенной на прием пищи, не менее 20 минут (Приложение1);
- составляет график посещения столовой по классам с учетом времени, необходимого для гигиенической обработки рук и рассадки за закрепленными столами, контролирует соблюдение классными коллективами данного графика питания в условиях ступенчатого введения графика начала занятий;
- совместно с организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся (ООО «КК «Русский пир»), производит накрытие и уборку столов в обеденном зале в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями в условиях распространения (COVID-19);
- организованное горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с календарным учебным графиком с понедельника по пятницу;
- обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются двухразовым бесплатным горячим питанием в соответствии с нормативами диетического питания;
- отказ от организованного бесплатного питания фиксируется в форме заявления от родителей (законных представителей) обучающихся;
- осуществляет дежурство в столовой во время приема пищи обучающимися;
- ведет активную информационную работу по гигиеническому воспитанию учащихся (по плану работы классных руководителей);
- осуществляет 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;
- органы самоуправления школы организуют регулярную проверку качества питания и качества организации по предоставления питания;
- в состав комиссии по проверке качества питания о организации питания входят представители родительских комитетов и ученического

самоуправления, проверка осуществляется не реже одного раза в неделю.

**2. Мероприятия, проводимые медицинским работником школы (по согласованию с городской больницей):**

- измеряет температуру работников пищеблока 2 раза в день и фиксирует результаты замеров в журнале здоровья;
- не допускает к работе работников пищеблока с проявлением 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 услуги по предоставлению питания обучающимся (ООО «КК «Русский пир»):**

- 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 проявлением 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, перчаток, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
- совместно с образовательной организацией производит накрытие и уборку столов в обеденном зале;
- производить уборку помещения обеденного зала и обеденных столов, табуретов, раковин для мытья рук при входе в столовую с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно перед началом питания обучающихся, по завершению потока питающихся, по окончанию работы столовой, а также еженедельную генеральную уборку обеденного зала;
- обеспечивает в обеденном зале ежедневное регулярное обеззараживание воздуха, проветривание в соответствии с утвержденным графиком;
- обеспечивает после каждого приема пищи механизированное мытье посуды и столовых приборов посудомоечной машиной при температурном режиме не ниже 65 градусов С в течение 90 минут.