**Муниципальное автономное образовательное учреждение**

**города Калининграда**

**средняя общеобразовательная школа №47**



|  |
| --- |
| Утверждаю:  Директор МАОУ СОШ №47  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А.Гнатенко  «20»августа2020 г. |

**Регламент организации питания обучающихся**

**МАОУ СОШ№47**

**в условиях распространения коронавирусной инфекции**

**(COVID-19)**

**г. Калининград, 2020 г.**

1. **Мероприятия, проводимые МАОУ СОШ №47:**

• учитывая специфические особенности школы (возможность рассадки в обеденном зале, наполняемость классов) школа разрабатывает регламент питания школьников, доводит до сведения родителей и учащихся;

• 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 в условиях введения нелинейного графика начала занятий;

• 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 питания;

• отказ от организованного бесплатного питания фиксируется в форме заявления родителей (законных представителей) обучающихся;

• 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;

• ведет активную информационную работу по гигиеническому воспитанию учащихся (по плану работы классных руководителей);

• обеспечивает в обеденном зале ежедневное регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха, проветривание в соответствии с утвержденным графиком;

• 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;

• в состав комиссии по проверке качества питания и организации питания входят представители родительского комитета и ученического самоуправления.

**2. Мероприятия, проводимые медицинским работником МАОУ СОШ№47 (по согласованию с детской поликлиникой №2):**

• 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.

**З. Мероприятия, проводимые организацией, оказывающей услугу по предоставлению питания обучающимся (ООО«ШТУМ»):**

• 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 проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк, потеря обоняния, сыпь и друге 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, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

• 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 после каждого приема пищи механизированное мытье посуды и столовых приборов посудомоечной машиной при температурном

режиме не ниже 65°С в течение 90 минут.