

Типовой порядок организации питания в образовательных организациях
Республики Саха (Якутия) в условиях сохранения рисков распространения
новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Общие положения

1.1. Настоящий порядок организации питания в образовательных организациях Республики Саха (Якутия) в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Порядок) разработан в соответствии Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», предложениями Главного государственного санитарного врача Республики Саха (Якутия) от 12.08.2020г. № 14—00-05/51-2020, 19.08.2020г. № 14-00-05/53-2020 и направлено на сохранение и укрепление здоровья обучающихся в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Порядок определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.3. Настоящий Порядок может корректироваться с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки в муниципального района (городского округа), конкретной образовательной организации, формы обучения в образовательной организации.

1.4. Действие настоящего Порядка распространяется на всех обучающихся общеобразовательных организаций в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.5. Контроль за организацией питания обучающихся возлагается на руководителя образовательной организации. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом (родительский контроль).

2. Основные задачи

2.1. Основными задачами Порядка является:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных заболеваний, в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательной организации.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения, соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.3. Администрация образовательной организации обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

3.4. Администрация образовательной организации совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся в условиях рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

3.5. Режим питания в образовательной организации определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в образовательной организации организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного циклического меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 2 к СанПиН 2.4.5.2409-08).

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками образовательной организации, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. Директор образовательной организации является ответственными лицами за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.10. Приказом директора образовательной организации из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении осуществляет контроль за:

- организацией работы классных руководителей с обучающимися класса и родителями по вопросу горячего питания в образовательной организации;
- посещением столовой обучающимися,
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

3.11. Ответственность за организацию питания классного коллектива в образовательном учреждении несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой обучающимися класса;
- контролирует вопрос охвата обучающихся класса организованным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания обучающихся.

3.12. График и интервал питания обучающихся утверждается приказом образовательной организации, согласовывается с Территориальным отделом Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Саха (Якутия).

3.13. Информация по организации питания обучающихся (нормативные документы, меню питания обучающихся, технологические карты, информация о поставщиках и организаторах питания, стоимости питания и т.д.) размещается на сайте управления образования муниципального района (городского округа), а также сайте образовательной организации.

4. Рекомендации по организации питания в образовательных организациях в условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

4.1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

4.2. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими

салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

4.3. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

4.4. Обеспечение контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты от воздействия вредных производственных факторов.

4.5. Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

4.6. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

4.7. Ограничение доступа на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.).

4.8. Размещение столов в предприятиях общественного питания с соблюдением дистанцирования на расстоянии 1,5 м.

4.9. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

4.10. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

4.11. Применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

4.12. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

4.13. Применение в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

4.14. Проветривание (при возможности) рабочих помещений каждые 2 часа.

4.15. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.16. Рекомендуются оснащение организаций общественного питания современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются

режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

4.17. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, с дополнительной тепловой обработкой в жарочных (духовых) шкафах.

4.18. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

4.19. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

4.20. Ношение одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок, перчаток обучающимися в столовых образовательных организаций не является обязательной до особых предписаний.

4.21. При посещении столовых обучающимися образовательной организации обязательная обработка рук дезинфицирующими средствами.