

## **Особые условия организации питания с учетом эпидемиологической ситуации по распространению коронавирусной инфекции**

**(в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения")**

1. Проведение противоэпидемических мероприятий в помещениях столовой:

- проведение влажных уборок с использованием дезинфицирующих средств после каждого приема пищи;
- наличие антисептических средств для обработки рук перед входом в столовую;
- использование приборов для обеззараживания воздуха согласно графика;
- соблюдение правил личной гигиены (наличие мыла и одноразовых полотенец или электрополотенец в умывальниках, туалетной бумаги в туалетных комнатах);
- использование средств индивидуальной защиты (маски и перчатки) персоналом пищеблока. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа;
- обеспечение мытья посуды и столовых приборов при максимальном температурном режиме;
- проведение проветривания помещений столовой во время уроков;
- проведение генеральной уборки помещений школьной столовой не реже 1 раза в неделю.

2. Разработка графика приема пищи с целью минимизации контактов обучающихся.

3. Закрепление за каждым классом постоянного места приема пищи.

4. Проведение своевременной профилактической работы по пропаганде здорового образа жизни и соблюдению санитарно-эпидемиологических требований в условиях коронавирусной инфекции.