

Председатель профсоюзной организации

Герасимова Г. А. Герасимова  
Протокол № 1 от 21.08.2020г.

Утверждаю

Директор  
МБОУ СОШ № 1 Воскресенское  
Аллабердин Ф. А. Аллабердин  
Приказ № 190 от 21.08.2020г.

## ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в 2020-2021 учебном году

Порядок разработан на основе Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

### 1. НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ ФЕДЕРАЛЬНОГО, РЕГИОНАЛЬНОГО И МУНИЦИПАЛЬНОГО УРОВНЕЙ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ:

Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"» (далее - ФЗ № 47-ФЗ);

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) (далее - ФЗ № 52 -ФЗ);

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (далее - СП 3.1.2.3117-13);

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУГО-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20);

СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний» (далее - СП 3.1.2.3116-13);

Рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.05.2020 № 02/9060-2020-24 «Организация

работы образовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения СОУГО-19»;

Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.05.2020 № МР 3.1./2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения СОУГО- 19» (далее - № МР 3.1./2.3.6.0190-20);

Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций».

## **2. Требования государственных санитарно-эпидемиологических правил при организации горячего питания детей**

Профилактические и дезинфекционные мероприятия в столовой проводить на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции :

- меры личной гигиены, обеспечение персонала (в зависимости от организации питания: при организации горячего питания обучающихся образовательной организацией (самостоятельно), либо юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по организации питания) запасом одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается;

- частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

- **дезинфекцию столовой и кухонной посуды. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима либо дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием;**

- проветривание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Проветривание обеденного зала в соответствии с графиком учебного процесса между приемами пищи. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, поверхностей столов, спинок стульев. По окончании рабочей смены (или не реже , чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирание дезинфицирующими салфетками ( или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую);

- воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств;

- в санузлах для детей и сотрудников, при умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить постоянное наличие мыла, туалетной бумаги (бумажных полотенец), установить санитайзеры (дозаторы) с антисептическим средством для обработки рук;

- усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посуды и проведение обработки кулеров и дозаторов.

2.1В ОО должна осуществляться работа по специально разработанному расписанию (графику) уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сокращения их количества во время приема пищи в столовой (п. 3.2 СП 3.1/2.4.3598-20).

***2.2Необходимо организовать ежедневный «входной фильтр» перед началом рабочей смены 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.) (п.1-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).***

2.3При входе на объект организуются места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками (п.3-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

2.4 Лица, находящиеся в образовательной организации при круглосуточном режиме ее работы, а также лица, посещающие образовательные организации (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий.

2.5.При круглосуточном режиме работы образовательной организации термометрия проводится не менее двух раз в сутки (утром и вечером).

2.6.Лица с признаками инфекционных заболеваний (респираторными, кишечными, повышенной температурой тела) должны быть незамедлительно изолированы с момента выявления указанных признаков до приезда бригады скорой (неотложной) медицинской помощи либо прибытия родителей (законных представителей) или самостоятельной самоизоляции в домашних условиях. При этом дети должны размещаться отдельно от взрослых.

С момента выявления указанных лиц образовательная организация в течение **2 часов** должна любым доступным способом уведомить территориальный орган федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор (п. 2.2 СП 3.1/2.4.3598-20).

**2.7Руководителю ОО**, сотрудники которых относятся к группам риска по заболеваемости гриппом и ОРВИ (работники образовательных организаций, общественного питания) должны приниматься меры по проведению специфической профилактики гриппа и неспецифической профилактики ОРВИ (п. 8.3 СП 3.1.2.3117-13).

2.8.В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены (п. 13.1 СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.9.Воздух в обеденном зале обрабатывается с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами, предназначенным для работы в присутствии детей.

2.10.Прием пищи педагогического состава, иного персонала образовательной организации должен быть организован в строго отведенном для этого месте, с соблюдением социального дистанцирования.

2.11.При организации питания обучающихся, педагогов образовательных организаций в столовых, в том числе при приготовлении пищи и напитков, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования (ст.17, ФЗ № 52-ФЗ).

**2.12Руководитель образовательной организации** должен разместить на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню (Статья 25.2, ФЗ № 47-ФЗ).

### **3. Гигиенические требования к режиму питания учащихся и организации приема пищи**

1. Ответственность за организацию питания и полноту охвата обучающихся несет руководитель образовательной организации.

2. Ежедневно перед началом работы столовой необходимо проводить уборку обеденного зала с применением вирулицидных дезинфицирующих средств путем протирания ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев, раковин для мытья рук при входе в обеденный зал.

3. Посадка детей в обеденных залах осуществляется при соблюдении социальной дистанции не менее 1,5 метров между классами. В обеденном зале одновременно могут находиться класс, из закрепленных кабинетов одного блока, расположенных на одном этаже.

4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

5. Перед входом в обеденный зал ученики каждого класса тщательно моют руки в умывальниках при обеденном зале с использованием мыла и обрабатывают антисептическим средством. При умывальниках для мытья рук необходимо обеспечить

постоянное наличие мыла, бумажных полотенец (электрополотенец), дозаторов с антисептическим средством для обработки рук.

6. Не допускается пересечение потоков детей из разных классов во время мытья и обработки рук, в связи с чем необходимо предусмотреть временной промежуток между заходами классов в обеденный зал.

7. После каждого класса с использованием вирулицидных средств обрабатываются краны умывальников и поверхность обеденных столов и стульев (скамеек).

8. Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей в обеденном зале: дверных ручек, выключателей, поручней.

9. Между приемами пищи следует проводить проветривание обеденного зала.

#### **4. Обязательные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил для ответственных за организацию и (или) обеспечение горячим питанием детей в пищеблоке**

1. *Работа персонала пищеблоков должна быть организована с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).*

2. В столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализации: столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоотовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
- буфет-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала (п.2.5 СанПиН 2.4.5.240908).

4. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды

проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения (п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики (п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

7. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается (п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

8. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению (п. 5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08).

9. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов (п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

10. Рекомендуется 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 (п.13-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

**11. 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 (п. 14-№ МР3.1./2.3.6.0190-20).**

12. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации (п. 5.9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах.**

13. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается (п.4.9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**14.** При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты (п.16 МР 3.1./2.3.6.0190-20).

**15.** Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств (п. 5.17 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**16.** Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (п. 4.4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**17.** Столовые образовательных учреждений должны обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии (п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**18.** Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью (п.12-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

**19.** *Уборка обеденных залов должна проводиться до и после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши (п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).*

**20.** Каждые 2-4 часа проводится дезинфекция всех контактных поверхностей помещений пищеблока: дверных ручек, выключателей, поручней, линии раздачи, разделочных столов.

**21.** Генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря следует проводить не реже одного раза в неделю. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению (п.п. 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20).

**22.** Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности (п. 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**23.** Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается (п.13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

**24.** Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не

менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены (п.13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

25. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала (п. 13.4 СанПиН 2.4.5.2409-08).

26. Руководитель образовательной организации, деятельность которого связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- наличие в каждой организации всех вышеперечисленных нормативных документов;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;

- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника; своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально - технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;



организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций (п.14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

## **5. Обязательные требования государственных санитарно-эпидемиологических правил для работников столовой**

1. При входе в здание работник пищеблока должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2. Перед началом работы всем работникам пищеблока измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

3. При температуре 37,1°C, либо иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

4. При наличии симптомов и признаков ОРВИ работникам пищеблоков рекомендуется оставаться на дома.

5. Организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению (п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20).

6. Использованную маску уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.

7. В случае, если используются многоразовые маски для лица, использованные маски сложить в пакет. Многоразовую маску нужно выстирать с мылом или моющим средством, затем обработать с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце ее необходимо прогладить горячим утюгом.

8. После каждой смены деятельности работник пищеблока должен вымыть руки с мылом.

9. Персоналом столовой должно выполняться частое мытье рук с мылом, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

10. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется соблюдать дистанцию не менее 1,5 метров между людьми.

11. Организация при входе на объект мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками (п.3-№ МР 3.1./2.3.6.0190-20).

12. Работники столовой обязаны: приходить

на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте (п. 13.5 СанПиН 2.4.5.240908).

13. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах) (п. 13.6 СанПиН 2.4.5.240908).

14. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (п.13.10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

15. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

Скреплено и пронумеровано  
№ десять ) страниц (ы)  
Директор муниципального  
образовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы  
д. Воскресенское  
Аллабердин Ф. А.  
«21» 10-8 2020

