

**Вимоги щодо організації харчування
у закладах загальної середньої освіти на період карантину
у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)**

Керуючись постановою головного державного санітарного лікаря України № 50 від 22.08. 2020 року «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)»:

«П. 20 Керівник закладу освіти розробляє графік харчування здобувачів освіти. Рекомендовано провести розрахунок максимальної кількості учнів, які можуть одночасно отримувати (на лінії роздачі) та вживати їжу, не порушуючи фізичної дистанції 1 метр. Організація мультипрофільного харчування за типом «шведського столу» та шляхом самообслуговування на період карантину не дозволяється.

П. 21. Функціонування питних шкільних фонтанчиків на території закладу освіти не дозволяється. Питний режим здобувача освіти організовується з допомогою використання індивідуальних ємностей для рідини або фасованої питної продукції.

П. 22. При організації харчування необхідно забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.

П. 23. У разі неможливості забезпечення дітей гарячим харчуванням, організація харчування відбувається шляхом роздачі попередньо фасованої харчової продукції, відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591.

П. 24. Усі працівники харчоблоку забезпечуються засобами індивідуального захисту із розрахунку захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну - безпосередньо на робочому місці працівника.

П. 25. Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисних масок одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту, працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом.

П. 26. Працівник їдальні, який видає страви або здійснює розрахунок, повинен бути забезпечений засобами індивідуального захисту: захисною маскою або респіратором, захисними окулярами або захисним щитком, одноразовими рукавичками.

П. 27. При організації харчування необхідно забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни - рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук тощо ».

П. 28. З працівниками харчоблоку необхідно провести навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог»