Приказ Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 1 сентября

2020 г. N 01-03/778

&amp;quot;Об утверждении типового порядка организации питания в образовательных

организациях Республики Саха (Якутия) в условиях сохранения рисков

распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)&amp;quot;

Во исполнение Указа Главы Республики Саха (Якутия) от 24 августа 2020 г. N 1387

&amp;quot;О мерах по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-

19) при организации образовательного процесса в Республике Саха (Якутия) в 2020-2021

учебном году, в целях принятия мер по противодействию распространения новой

коронавирусной инфекции (COVID-19), приказываю:

1. Утвердить типовой порядок организации питания в образовательных

организациях Республики Саха (Якутия) в условиях сохранения рисков распространения

новой коронавирусной инфекции (COVID-19) согласно приложению .

2. Рекомендовать главам органов местного самоуправления руководствоваться

настоящим приказом.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заместитель министра В.И. Тихонов

Приложение

к приказу МОиН РС (Я)

от 1 сентября 2020 г. N 01-03/778

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

&amp;quot;Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы&amp;quot;,

предложениями Главного государственного санитарного врача Республики Саха (Якутия)

от 12.08.2020 г. N 14-00-05/51-2020, 19.08.2020 г. N 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

Приказ Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 1 сентября 2020 г. N 01-

03/778 &amp;quot;Об…

11/2/2020 Система ГАРАНТ 2/5

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 &amp;quot;Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего

профессионального образования&amp;quot;, утвержденными постановлением Главного

Приказ Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 1 сентября 2020 г. N 01-

03/778 &amp;quot;Об…

11/2/2020 Система ГАРАНТ 3/5

государственного санитарного врача Российской Федерации N 45 от 23.07.2008 года.

3.6. Питание в образовательной организации организуется на основе

разрабатываемого рациона питания и примерного цикличного меню, разработанного в

соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой

ценности приготовляемых блюд ( приложение N 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 периодический 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 &amp;quot;входного фильтра&amp;quot; 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

Приказ Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 1 сентября 2020 г. N 01-

03/778 &amp;quot;Об…

11/2/2020 Система ГАРАНТ 4/5

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

увлаженных 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. 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.

4.17. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется

ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими

Приказ Министерства образования и науки Республики Саха (Якутия) от 1 сентября 2020 г. N 01-

03/778

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.