

10

В числе рекомендованных профилактических мер наиболее важными являются такие организационные решения как:

1. Уведомление Управления Роспотребнадзора по РД и его территориальных подразделений не позднее, чем за 1 рабочий день о дате начала образовательного процесса;

2. Запрещение проведения массовых мероприятий между различными классами (школами)

3. Проведение в здании общеобразовательных учреждений мероприятий по проведению генеральной уборки;

4. Организация ежедневных «утренних фильтров» при входе в здание с обязательной термометрией бесконтактными термометрами с целью выявления и недопущения лиц с признаками респираторных заболеваний с использованием всех входов в здание (по возможности) и недопущением скопления обучающихся при входе. В зависимости от архитектурных особенностей здания школы и количества обучающихся предусмотреть возможность использования центрального входа для обучающихся 1х-5х классов, запасных входов для обучающихся 6х-11х классов. При этом термометрию проводят у двух входов.

Сведения о лицах отстраненных и не допущенных к образовательному процессу вносятся в журнал «усиленных утренних фильтров» с указанием показателей температуры.

Термометрию сотрудников желательно проводить дважды (утром и в середине дня)

5. Обеспечение образовательной организации антисептическими средствами для рук, имеющих документы подтверждающих их качество и безопасность и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки)

6. Определение ответственных лиц за постоянным контролем по наличию условий для соблюдения правил личной гигиены (мыла и одноразовых полотенец/электрополотенец в умывальниках, туалетной бумаги в туалетных комнатах) в том числе, постоянное наличие мыла и одноразовых полотенец у раковин для мытья рук в кабинетах учащихся 1-4 классов (п.4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10)

7. Обеспечение контроля за использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки) персоналом пищеблоков;

8. Закрепление за каждым классом отдельного кабинета (за исключением кабинетов, требующих специального оборудования), проведение занятий в актовом и спортивном залах, библиотеке только для одного класса. Исключение для классно-кабинетной системы составляют уроки в специализированных кабинетах (физика, химия, информатика, технология и т.д.). Сократить проведение занятий физкультуры в спортивном зале с максимальным использованием открытой спортивной площадки, при соответствующих погодных условиях

9. Организация учебного процесса по «плавающему» расписанию уроков и перемен с целью минимизации контактов детей, в том числе во время проведения термометрии, приема пищи в столовой. Расписание уроков

составляется отдельно для обязательных и факультативных занятий.

10. Начало занятий не ранее 8.00 ч. утра, продолжительность перерывов между уроками не более 10 минут, перерыв для питания школьников не менее 20 минут. Не допускать сокращения уроков.

11. Использование приборов для обеззараживания воздуха с обязательным проветриванием классов на переменах при отсутствии детей. Разработка графиков и порядков проветривания, графиков обеззараживания воздуха.

12. Хранение верхней одежды учащихся в гардеробе

13. При организации фронтальных форм занятий количество детей в помещении должно определяться из расчета не менее 2,5 кв.м на 1 обучающегося; при организации групповых форм работы и индивидуальных занятий количество детей в помещении должно определяться из расчета не менее 3,5 кв.м на 1 обучающегося.

14. Классный руководитель проводит классный час об особенностях обучения в школе в период распространения новой коронавирусной инфекции (о правилах пребывания в школе)

15. Актальный зал для проведения массовых мероприятий в период угрозы заражения инфекционными заболеваниями не используется.

16. Проверку тетрадей, работ на бумажных носителях педагогический работник осуществляет исключительно в перчатках

Обеспечение педагогического состава, персонала запасом одноразовых или многоразовых масок (исходя из продолжительности учебного процесса) и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, многоразовых - в соответствии с инструкцией по их применению.

В классных кабинетах наносится поперечная разметка (маркировочная желтая линия), отделяющая «зону у доски», на расстоянии не менее 1,5 метра от места расположения стола учителя до первого ряда ученических парт (по СанПиН 2.4.2.2821-10 расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах составляет не менее 3 метров).

17. Общеобразовательные организации обеспечивают контроль прохождения водителями школьных автобусов предрейсового осмотра и недопущения к работе водителей с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

Соблюдение масочного режима водителями школьных автобусов является обязательным требованием (смена масок не реже 1 раза в 3 часа).

В школьных автобусах перед посадкой обучающихся проводится проветривание, влажная уборка салона и профилактическая дезинфекция путем протирания дезинфицирующим раствором ручек дверей, поручней, подлокотников кресел, спинок сидений, пряжек ремней безопасности.

17. Организация работы с родителями.

Общеобразовательные организации организуют информирование родителей (законных представителей) обучающихся о начале работы путем размещения информации на официальных сайтах общеобразовательных организаций в сети «Интернет», в том числе:

Общеобразовательным организациям необходимо усилить контроль за организацией питьевого режима, обратив особое внимание на обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов.

Рекомендуется использовать воду, расфасованную в емкости. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, необходимо предусмотреть замену емкости по мере необходимости, но не реже одного раза в две недели, и регулярную обработку дозирующих устройств.

Использование стационарных питьевых фонтанчиков исключается.

о режиме функционирования организации в условиях распространения COVID-19;

о правилах пребывания обучающихся в общеобразовательной организации и правилах посещения родителями (законными представителями) общеобразовательной организации;

о расписании занятий и курсов внеурочной деятельности с учетом времени запланированных дистанционных активностей обучающихся;

об используемых технологических платформах и ресурсах для организации дистанционного формата проведения уроков, занятий, иных мероприятий, списке рекомендованных сайтов и ресурсов.

Необходимо исключить проведение общешкольных и классных родительских собраний непосредственно в общеобразовательных организациях. Обеспечить проведение запланированных массовых встреч и родительских собраний в цифровом формате с использованием бесплатных площадок для проведения видеоконференций.

Общение сотрудников школы с родителями (законными представителями) обучающихся, предусматривающее прямой контакт, не допускается. Решение вопросов с родителями (законными представителями) обучающихся осуществляется в дистанционной форме с использованием телефонной связи, видеоконференций, других бесконтактных способов.

Для ознакомления родителей (законных представителей) обучающихся особенностями режима работы школы в условиях распространения COVID-19 родителям рекомендуется разработать памятки для родителей, в которых указать расписание уроков, правила пребывания в школе, меры профилактики, другие особенности функционирования общеобразовательной организации.

18. Организация питания обучающихся.

Организации питания обучающихся осуществляется по расписанию для каждой группы обучающихся в целях минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой.

Необходимо организовать работу сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с обязательным 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.

Посуда и столовые приборы моются в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим с использованием одноразовой посуды.

Обработка обеденных столов проводится до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

19. Организация питьевого режима

ВОПРОСЫ КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ОЦЕНИТЬ !

1.Количество учащихся

Учащиеся	Всего
Общее количество (с 1-11 класс)	
Общее количество 1-4 классы	
1 смена	
2 смена	

2.Оценка графика питания. Организации питания обучающихся осуществляется по расписанию для каждой группы обучающихся в целях минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой

3.Количество работников пищеблока: всего _____, из них _____ повара, _____ посудомойщицы

4.Наличие согласованного примерного меню

5.Наличие в обеденном зале ежедневного утвержденного меню: ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.Оценка пищеблока по:
-оснащению (таб. прилагается)
-цеховому делению

7.Количество посадочных мест в обеденном зале
8.Количество умывальников (из расчета 1 /20 мест)
9.Наличие горячей/ холодной воды

10.Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с обязательным 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.

11.Мытье посуды. Обработка столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению:

Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала.

12.Обработка обеденных столов (в норме это до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств)

13.Организация питьевого режима, обеспеченность одноразовой посудой и проведением обработки кулеров и дозаторов. Рекомендуются использовать воду, расфасованную в емкости. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, необходимо предусмотреть замену емкости по мере необходимости, но не реже одного раза в две недели, и регулярную обработку дозирующих устройств

14.Хранение посуды: Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

15.Хранение ветоши: Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств,

дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

16.Хранение пищевых отходов: пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

17.Прием продуктов: Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания использования

18.Суточная проба: отбирается от каждой партии приготовленных блюд. Отбор осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. **Хранение пробы:** в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК!

1.Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). (п.9.4)

2.Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.(п.14.4)

3.Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" (п.14.7)

4.Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (п.14.9)

5.Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.(п.14.11)

