

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

В целях предупреждения распространения COVID-19 при организации питания обучающихся в образовательных организациях необходимо обратить внимание на соблюдение следующих нормативно-правовых документов:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ № 273-ФЗ);

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – ФЗ № 29-ФЗ);

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные **постановлением** Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 (далее – СанПин1.2.3685-21);

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 (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 (далее – СП 3.1/2.4.3598-20);

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее – СП 2.4.3648-20);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 63 (далее – СП 3.1.2.3117-13);

СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.11.2013 № 62 (далее – СП 3.1.2.3116-13);

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза 09.12.2011 № 880 (далее - ТР ТС 021/2011);

Технический регламент Евразийского экономического союза от 23.06.2017 № ТР ЕАЭС 044/2017, 044/2017"О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду", принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45 (далее-ТР ЕАЭС 044/2017);

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 COVID-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 COVID-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».

## **I. Руководителям образовательных организаций, юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по организации питания**

**Руководителями образовательных организаций/ организаторами питания:**

ежегодно перед началом нового учебного года проводить технический контроль исправности технологического оборудования;

профилактические и дезинфекционные мероприятия в столовой проводить на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом;

обеспечить неукоснительное соблюдение разработанных Роспотребнадзором рекомендаций для работодателей по профилактике коронавирусной инфекции на рабочих местах от 29 сентября 2020 года, размещенных на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан ([www.02.rospotrebnadzor.ru/content/228/39566/](http://www.02.rospotrebnadzor.ru/content/228/39566/));

если сотрудники пищеблока 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);

организовать работу персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

### **Руководители образовательных организаций:**

должны размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню (**Статья 25.2, ФЗ № 47-ФЗ**).

ежедневно в системе «Образование» в подсистеме государственной информационной системы «Единая электронная образовательная среда Республики Башкортостан» в модуле «Питание» ввести данные о качестве питания;

необходимо обновить Положение о питании, чтобы оно соответствовало новым СанПиН и СП:

- **проверить актуальность нормативных актов.** В разделе «Общие положения» нужно убрать [СанПиН 2.4.2.2821–10](#) и вместо него указать [СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#), [СанПиН 1.2.3685–21](#) и [СП 2.4.3648–20](#). Эти же акты надо отразить во втором разделе, где прописали способы, режимы и условия питания, а также питьевой режим. В третьем разделе, который содержит требования к горячему питанию, понадобится прописать только [СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#);
- **обновить список документов.** В разделе «Принципы и требования организации питания» нужно проинспектировать список документов, которые должна вести общеобразовательная организация по новым СанПиН. Например, понадобится добавить индивидуальное меню, журнал учета температурного режима в складских помещениях и по необходимости – график смены кипяченой воды. Также надо актуализировать наименования некоторых документов. Например, заменить журнал здоровья на гигиенический журнал (сотрудники), примерное меню – на основное, ассортимент дополнительного питания – на меню дополнительного питания. Если ведете другие документы, оформлять которые СанПиН не требует, но они необходимы вам в работе, их также нужно указать. Перечень документов стоит оформить отдельным пунктом;
- **изменить кратность обязательных приемов пищи.** Теперь количество приемов пищи зависит от режима работы общеобразовательной организации и режима обучения. Раньше надо было предоставлять всем ученикам завтрак и обед. В этом году все приемы пищи регламентировали, установили их наименования. Это надо отразить в разделе «Питание и питьевой режим». Чтобы не дублировать нормы санитарных правил в части режима питания, в Положении вы можете сослаться на [приложение 12](#) к СанПиН 2.3/2.4.3590–20;

если в общеобразовательной организации начали использовать новый способ, чтобы организовать питьевой режим, необходимо раздел изменить. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разрешили применять четыре питьевых режима вместо двух. Новые способы – это кулеры и кипяченая вода. Если внедрили один из новых способов, его понадобится указать в Положении о питании. Например, прописать, что установили кулеры, стационарные фонтанчики, раздаете ученикам питьевую воду, расфасованную в бутылки, и кипяченую воду;

своевременно ознакомить с новым Положением о питании организатора питания школьников, при оказании услуги по организации питания юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем.

### **Противоэпидемические мероприятия при организации питания детей.**

1. 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.

2. На пол обеденного зала следует нанести специальную разметку об обязательном дистанцировании обеденных столов классов друг от друга на расстояние не менее 1,5 метров.

3. 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.

4. Для организации питания обучающихся необходимо разработать график.

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

6. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест.

7. 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.

8. 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.

9. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, накрытием столов (сервировкой), мытьем посуды, уборке помещений.

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

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

12. Между приемами пищи следует проводить проветривание обеденного зала.

13. Питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств. При организации питьевого режима с дозированным розливом воды (куллеры, помпы и т.п.), обеспечив достаточное количество одноразовой посуды и проведение обработки кулеров и дозаторов. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям

14. Прием пищи педагогическим составом, иного персонала образовательной организации должен быть организован в строго отведенном для этого месте, с соблюдением социального дистанцирования.

15. 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).

### **Противоэпидемические мероприятия в пищеблоке**

1. Доступ персонала столовой с улицы в здание общеобразовательной организации осуществляется через отдельный вход на пищеблок

2. Каждый работник пищеблока перед началом работы проходит ежедневный «утренний фильтр» с обязательной термометрией и занесением результатов в «Журнал здоровья».

3. Персонал столовой должен быть обеспечен запасом одноразовых масок или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены не реже 1 раза в 3 часа) и одноразовых перчаток для использования их при работе с посетителями. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается. Использованную маску после использования следует уложить в полиэтиленовый пакет и завязать его, а затем выбросить в мусорное ведро.

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

5. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования необходимо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима либо дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием. При отсутствии посудомоечной машины или невозможности своевременно проводить дезинфекцию посуды, следует применять одноразовую посуду. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты.

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

7. 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.

## **II. Работникам столовой рекомендуется руководствоваться следующими обязательными требованиями государственных санитарно-эпидемиологических правил**

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  $37,1^{\circ}\text{C}$ , 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 дома.

5. Организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала осуществляется 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.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.