

-В общеобразовательном учреждении проведение дез. обработки столовой и чайной посуды и столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием, в соответствии п.2.3.СП 3.1/2.4.3598-20, 1.15 МР 3.1/2.4 0178/1-20. -до улучшения эпид. обстановки.

-Организацию питания обучающихся и учебно-образовательного процесса осуществлять по плавающему графику, в целях минимизации контактов обучающихся во время приема пищи в столовой, в соответствии п.3.2.СП 3.1/2.4.3598-20, п.1.8, 1.2 МР 3.1/2.4 0178/1-20. -до улучшения эпид. обстановки.

-Проверку тетрадей, работ на бумажных носителях педагогическому работнику проводить в перчатках.

В классных кабинетах установить поперечную разметку (маркировочная желтая линия), отделяющую «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). В соответствии п.3.2.СП 3.1/2.4.3598-20, п.1.8, 1.2 МР 3.1/2.4 0178/1-20. -до улучшения эпид. обстановки.

-В соответствии п.2.4.6.1. СП СП 2.4.3648-20.

Для полноценного обеспечения здоровья горячим питанием младших классов МКОУ «Логоновская СОШ» предусмотреть вытяжной шкаф, производственные столы, инвентарь в достаточном количестве, 2-х секционной мойки для мытья столовой посуды (нет гибкого шланга), емкости для дезинфекции посуды столовой и кухни, для обработки янц. и т. д. Предусмотреть отопление в пищеблоке. -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20; 2 п.2.9.СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Кухонную посуду, столы, инвентарь, оборудование промаркировать и использовать в соответствии с предназначением -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 3 п.3.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Мытье столовой и кухонной посуды проводить отдельно, предусмотреть для этих целей 3-х секционную мойку для мытья столовой посуды.

Для хранения двух недельного запаса продукции и продовольственного сырья предусмотреть кладовое помещение -срок до 10.04.2022 г

-Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья использованной и продезинфицированной посуды, в соответствии разделу 2 п.2.5.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20; ст 10 и 14 ТР ТС 021/2011 -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 3 п.3.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Приобрести производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеющих устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств покрытие. -

-В соответствии п 2.14. СП 2.4.3648-202;

В помещении задействованном в приготовлении холодных блюд использовать бактерицидное оборудование -постоянно.

-В соответствии разделу 3 п.3.2; 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20