Тиркеме 3

Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлигинин 2020-жылдын “\_\_\_\_\_” \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ буйругу менен бекитилди

**2020-2021-жаңы окуу жылында пандемия шартында жалпы билим берүү уюмдарында 1-классттардын тамагын уюштуруу боюнча**

**НУСКАМА**

1. Ашкананы ачаардын алдында, вирустук режимге ылайык дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен жалпы тазалоо иштери жүргүзүлсүн.
2. Иштөө убактысында ашкана кызматкерлеринин санитардык китепчеси жана жеке коргоо каражаттары (бет кап, кол каптар ж. б.) болуусу шарт.
3. Ашкананын кире беришинде окуучулар жана кызматкерлер үчүн самын, колду тазалоо үчүн антисептикалык дозаторлорду орнотуу камсыздалсын.
4. Ашкана кызматкери балдарга тамак берүүдө социалдык аралыкты сактоону камсыздасын. Балдарды ийкемдүү тамактануу графигине ылайык ашканага класс жетекчиси же жардам берүү үчүн бекитилген мугалим коштоп жүрсүн.
5. Аба чөйрөсүн дезинфекциялоочу каражаттарды колдонуу менен ашканадагы абаны залалсыздандыруу камсыз кылынсын.
6. Ар бир тамактануудан кийин, окуучулар жок учурда, ашкананын ичи желдетилсин.
7. Тамактануунун алдында жана андан кийин ашкана үстөлдөрүн жуугучтар жана дезинфекциялоочу заттар менен тазалоо камсыздалсын.
8. Ашкана жана тамактануу идиш-аяктарды, ашкана шаймандарын ар бир колдонуудан кийин дезинфекциялоочу эритмеге чыланып, андан кийин жууп кургатуу керек, же температура режимине ылайык идиш жуугучтарда жуу керек.
9. Окуучуларга, ата-энелерге (мыйзамдуу өкүлдөрү) туура тамактануу, гигиена жөнүндө маалымат берүү максатында ашкананын ичинде маалымат такталары илинсин жана бул тармакта түшүндүрүү иштери күчөтүлсүн.

**Иструкция**

**по организации школьного питания в 1 классах в образовательных организациях в новом 2020-2021 учебном году в условиях пандемии**

1. Перед открытием столовой провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.
2. При работе столовой персоналу иметь все необходимые средства индивидуальной защиты (маски и перчатки и др.) и санитарную книжку.
3. Обеспечить постоянное наличие мыла для детей и сотрудников, установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук у входа в столовую.
4. При кормлении детей необходимо обеспечить социальную дистанцию. Классный руководитель или специально закрепленный учитель обеспечивают сопровождение детей в столовую согласно гибкому графику питания.
5. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.
6. Проветривать помещение после каждого приема пищи в отсутствии учащихся.
7. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
8. Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем замачивания в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием, либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.
9. Установить информационные стенды в столовой с целью информирования обучающихся, родителей (законных представителей) о правилах правильного питания.