

ИНФОРМАЦИЯ

**для анализа соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
Роспотребнадзора в образовательных организациях в условиях сохранения
риска распространения новой коронавирусной инфекции в рамках выезда
членов рабочей группы**

На что необходимо обратить внимание при контроле соблюдения требований Роспотребнадзора в образовательных организациях в целях профилактики новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV).

Номер строки	Санитарные требования	Выполняются (да/нет)
1.	«Утренний фильтр» (обязательная термометрия с помощью бесконтактных термометров (тепловизоров) всех входящих в здание образовательной организации)	
2.	Ведение журнала термометрии	
3.	Разделение потоков обучающихся (например, наличие расписания прихода учеников в школу, использование нескольких входов в здание образовательной организации)	
4.	Соблюдение масочного режима педагогами	
5.	Наличие и использование рециркуляторов открытого типа (ультрафиолетовых облучателей) в каждом учебном помещении	
6.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в каждом учебном помещении	
7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в рекреациях	
8.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) (при входе в образовательную организацию, при входе в санузел)	

На что необходимо обратить внимание при анализе работы школьного пищеблока в целях обеспечения детей качественным горячим питанием (в том числе в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)).

Номер строки	Санитарные требования	Выполняются (да/нет)
1.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	
2.	Наличие и использование электрополотенц при входе в пищеблок	
3.	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	
4.	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	
5.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	
6.	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	
7.	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении столовой	
8.	Наличие актуального обеденного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х классов, 5–9-х классов, 10–11-х классов)	
10.	Чистота обеденных столов (например, постоянная влажная уборка с использованием антисептических средств обеденных столов, наличие бумажных салфеток на обеденных столах, наличие столовых приборов, поддержание в чистоте сидячих мест)	
11.	Приготовленная еда приемлемой температуры для ее употребления (горячая)	
12*.	Информационно-просветительская работа (использование на стенах столовой информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	
13.	Другое (чистота обеденного зала, комнатная температура, освещение)	