При организации работы школьной столовой МБОУ «Окская СШ» руководствуется рекомендациями по организации питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

-В пищеблоке школы установлены рециркуляторы;

-Все работники пищеблока работают в средствах индивидуальной защиты (масках и перчатках);

-Установлены дозаторы для антисептиков;

-Прибытие обучающихся в обеденный зал осуществляется строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой;

-Обеденные столы расставлены согласно нормам;

-При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются обучающиеся одного класса;

-После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре»