

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ БЕЗПЕКИ ХАРЧУВАННЯ

1. Рекомендовано провести розрахунок максимальної кількості учнів, що можуть одночасно отримувати (на лінії роздачі) та приймати їжу, не порушуючи фізичної дистанції 1 метр.

2. На основі розрахунку підготувати карти розміщення учнів в їдальні по змінах. За потреби, провести перепланування розміщення столів та лінії видачі.

3. Розрахувати оптимальну кількість змін прийому їжі, виходячи з розрахунку та карт розміщень.

4. Розрахувати загальну тривалість періоду прийому їжі всіма учнями з урахуванням 15-хвилинного інтервалу на провітрювання приміщень через вікна/фрамуги та двері після кожної зміни.

5. На основі розрахунків та за потреби переглянути розклад уроків з метою оптимізації кількості змін для харчування, зменшення періоду зберігання готової їжі та зниження ризиків при її зберіганні та приготуванні.