

## 코로나-19, 식생활관 예방 요령



### ▶ 식생활관 위생관리

#### 【휴업 중】

- 급식 재개 전 급식실 전체 방역 및 대청소, 집기류 소독
- 감염확산 방지를 위하여 휴업 중 외부인 식생활관 출입 통제

#### 【개학 후】

- (급식종사자) 작업 전 건강상태 확인 철저(발열, 기침 등)(동거인 포함), 조리 및 배식 시 마스크 착용
- (학생) 식사 전 손씻기·소독, 배식 받을 시 마스크 착용, 대화 자제
- (교직원) 학생 개인위생 관리 및 배식지도 강화
- (배송기사) 건강상태 확인(발열, 기침 등), 마스크 착용
- (식생활관)
  - 감염병 우려 해소 시까지 주기적인 식생활관 방역 및 대청소 실시, 급식기구 위생관리 철저
  - 식당 입구 손 소독제 및 발판 소독기를 비치하여 출입 시 반드시 손, 발 등 소독 후 입장
  - 식생활관 출입문 손잡이, 학생들이 사용하는 급식기구(정수기, 컵보관고 손잡이, 식탁, 의자 등) 소독관리 철저(70% 알코올 수시 분무)
  - 배송 차량 위생관리(청소 및 소독) 확인
  - 학교 여건에 따라 학년별, 반별 배식시간을 조정하여 감염 요인 최소화(1회전당 최소한 인원으로 급식 운영, 급식 대기 시 일정 간격 유지)

### ▶ 학생 배식관리

