**Организация питания в школьной**

**столовой Ю-Архитская НОШ.**

**Основные правила**

От того, насколько правильно будет организовано питание в школе,

зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

В первую очередь, важно соблюдать режим питания учащихся. Для

обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5- 4-х часов.

Необходимо соблюдение правил личной гигиены всеми без исключения

сотрудниками пищеблока.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие

медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и

инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со

сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения (не реже одного раза в 3

месяца) медосмотров возлагается на медработника школы.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в

которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о

перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

**Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать**

**следующие правила личной гигиены:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- коротко стричь ногти;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую

санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения

туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной

дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и

обратиться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье

работника.

***В пищеблоках школ категорически запрещается:***

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить

ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду

булавками;

- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи и курение

разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих

осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами,

ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к

работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты

осмотров заносятся в журнал установленной формы.

В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для

оказания первой помощи.

Организация и рацион питания учащихся в общеобразовательных

учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами

Госсанэпиднадзора.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на

переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с

режимом учебных занятий. Питание обучающихся организуется в

соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой

должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием

рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться

дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного

преподавателя.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных

помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам,

связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи,

резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.\_\_