

# Правила столовой

От того, насколько правильно будет организовано питание в школе, зависит не только здоровье, но и качество обучения детей.

## Основные правила работы пищеблока

1. Все, без исключения, сотрудники пищеблока соблюдают правила личной гигиены:

- приходят на работу в чистой одежде и обуви;
- оставляют верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стригут ногти;
- перед началом работы тщательно моют руки с мылом, надевают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно моют руки с дезинфицирующим мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщают в администрацию школы и обращаются в медицинское учреждение для лечения;
- сообщают о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- не носят ювелирные изделия, не покрывают ногти лаком, не застегивать спецодежду булавками при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- принимают пищу в специально отведенном помещении.

2. К работе на пищеблок допускаются только здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

3. Контроль за соблюдением сроков прохождения (не реже одного раза в 3 месяца) медосмотров возлагается на медработника школы.

4 На каждого работника заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

5. Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работников пищеблока 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 и переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы.

6. В школьном пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

7. Организация и рацион питания обучающихся обязательно согласовывается с органами Роспотребнадзора.

8. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

9. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

10. Обучающиеся не допускаются в производственные помещения столовой и не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

**При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи соблюдаются основные принципы организации рационального, сбалансированного, щадящего питания, предусматривающего:**

- соответствие энергетической ценности (калорийности) рациона возрастными физиологическими потребностями детей и подростков;
- обеспечение в рационе определенного соотношения (сбалансированности) основных пищевых веществ в граммах;

- восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в питании школьников за счет корректировки рецептур и использования обогащенных продуктов;
- максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
- технологическая обработка продуктов, обеспечивающая вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности;
- соблюдение оптимального режима питания и правильного распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи в течение дня.

Для обучающихся МБОУ "Лянторская СОШ № 6" организовано бесплатное горячее питание в соответствии с примерным 2- недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных норм. В школе соблюдается режим питания обучающихся. Интервалы между приемами пищи не превышают 3,5- 4-х часов.

**При посещении столовой обучающиеся обязаны соблюдать следующие правила:**

### **1. Общие требования.**

- 1.1. Входить и выходить из помещения столовой спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок.
- 1.2. Не вносить в столовую сумки и портфели.
- 1.3. Не входить в пищеблок (на кухню).
- 1.4. Бережно относиться к мебели и посуде.
- 1.5. Не входить в столовую в верхней одежде.

### **2. Перед приемом пищи.**

- 2.1. Перед едой вымыть руки с мылом.
- 2.2. Прибывать в столовую в соответствии с графиком приема пищи.

2.3. При получении обеда соблюдать порядок, пропускать младших.

2.4. Занять свое место за обеденным столом.

### **3. При приеме пищи.**

3.1. Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.

3.2. Не мешать приему пищи товарищей.

3.3. Не разговаривать во время приема пищи, не толкать соседей.

3.4. Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.

3.5. Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская ее падения.

### **4. По окончании приема пищи.**

4.1. Убрать свое место за обеденным столом (посуду сдать в мойку: отдельно тарелки, отдельно стаканы и ложки).

4.2. Тщательно вымыть руки с мылом.

5. В случае возникновения чрезвычайной ситуации (пожара, задымления и т. п.)

5.1. Немедленно сообщить дежурному учителю (повару) о замеченных признаках пожара, задымления и т.п.

5.2. Выполнять все указания дежурного учителя (повара).

5.3. В случае необходимости - покинуть помещение без суеты, пропуская вперед младших обучающихся.