

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 застегивают 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 соблюдения сроков прохождения (не реже одного раза в 3 месяца) медосмотров возлагается на директора 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 у всех работников пищеблока проводится 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 утверждается директором школы.

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

9. Организация 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, к 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 МОУ «Ревякинская средняя школа» организовано бесплатное горячее питание в соответствии с примерным 10-дневным 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.

Директор
МОУ «Ревякинская средняя школа»

М.Н. Федотова