**Организации питания в школьной столовой № 31**

Решение вопроса организации питания в школьных столовых Российской Федерации осуществляется на основании Федеральных законов «Об образовании», «О санитарно-эпидемиологическом обслуживании населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и «О защите прав потребителей». Кроме того, регулирующими питание школьников документами являются «Приказ по школе», «Положение о работе столовой» и заключенные договора с поставщиками продуктов питания и сырья, а также организациями, которые осуществляют частичное или полное приготовление блюд или полуфабрикатов, предназначенных для употребления обучающимися.

В процессе организации питания и разработки меню столовой все учреждения должны учитывать и соблюдать такие требования:

За счет полноценного питания повышать сопротивляемость детского организма стрессам, которые возникают из-за повышенных умственных и физических нагрузок в школе;

Повышать устойчивость иммунной системы детей к различным инфекционным заболеваниям;

Обеспечивать соответствие энергетической ценности продуктов питания физиологическим потребностям организма в зависимости от возраста школьников;

Обеспечивать сбалансированность питания благодаря соотношению основных компонентов продуктов;

Восполнять дефицит витаминов, особенно в период их острой нехватки (зимний и весенний период);

Максимально разнообразить существующий рацион блюд столовой;

Выполнять достаточную технологическую обработку (тепловую и механическую), которая будет обеспечивать наилучшие вкусовые качества и сохранять имеющуюся пищевую ценность продуктов;

Обеспечивать отсутствие в рационе питания тех продуктов, которые могут представлять опасность из-за негативного влияния на пищеварительную систему или содержать вредные и некачественные компоненты;

Соблюдать санитарное состояние помещений столовой, в которых осуществляется процесс хранения, приготовления и приема пищи.

Отдельные нормы и порядки школьного питания могут устанавливаться в территориальных органах РФ на уровне администраций или отдельных субъектов при условии, что они не противоречат законам Федерального значения.

**Основные правила организации питания, соблюдаемые при регистрации школьных столовых**

В целях соблюдения надлежащего санитарного состояния столовых и обеспечения необходимых технологических параметров приготовления пищи руководство образовательного учреждения в процессе организации питания должно обеспечивать:

Соблюдение работниками личной гигиены;

Установку и бесперебойную работу раковин с исправными подводками горячей и холодной воды для поддержания чистоты цехов и помещения для приема пищи, а также гигиены сотрудников школьной столовой;

Выдачу персоналу спецодежды, к которой относятся халат, брюки, головной убор и легкая обувь, препятствующая скольжению. Количество комплектов спецодежды сотрудников столовой должно быть не менее трех единиц для бесперебойной организации своевременной замены и стирки. Базовые учреждения должны обеспечивать централизованную стирку рабочей одежды персонала;

Организацию хранения личных вещей сотрудников столовой и обуви отдельно от рабочей одежды (разные шкафы);

Обработку полуфабрикатов или сырья с возможным наличием микробиальной обсемененности (мясо, яйца в сыром виде) в отдельном помещении и после осуществления всех операций проведение дезинфекции;

Организацию технологического процесса так, чтобы не происходило пересечения сырья и готовой продукции в столовой;

Обеспечение отсутствия на рабочем месте сотрудников с явными признаками заразных заболеваний.

**Требования к работникам школьных столовых и организация их соблюдения**

Работники столовой должны выполнять такие требования:

Приходить на работу только в чистом и опрятном виде;

Оставлять все личные вещи в раздевалке или специально отведенном помещении;

Коротко стричь ногти;

Длинные волосы закалывать и собирать таким образом, чтобы он не выглядывали из-под головного убора;

При наличии выявленного у членов своей семьи заболевания, спровоцированного кишечной инфекцией, немедленно сообщать о таком факте руководству;

При появлении первых признаков простудных заболеваний обращаться в медицинское учреждение для предотвращения распространения болезни на сотрудников столовой и учащихся школьного учреждения;

В процессе механической и технологической обработки продуктов питания снимать любые украшения и аксессуары, которые могут попасть в пищу;

В рабочей одежде не выходить на улицу и не заходить в санитарные комнаты (при необходимости посещения туалета требуется снять рабочую одежду перед входом в помещение);

После посещения туалета дезинфицировать руки специальным раствором, наличие которого должно строго контролироваться руководством и ответственными за лицами школьного учреждения;

Поступать на работу в организацию только при наличии медицинской книжки, в которой проставлены отметки об отсутствии нарушений и болезней, препятствующих работе в учреждениях общественного питания. Каждая из содержащихся отметок должна своевременно возобновляться – обход врачей осуществляется раз в год, отметка о прохождении лекции по санитарному минимуму раз в два года и т.д.

**Основные положения организации питания в школе.**

При организации питания в школе руководство и работники основываются на таких нормах и принципах:

Организация питания, обеспечение поставок сырья и его обработка производится исключительно силами сотрудников столовой;

Финансирование столовой осуществляется из государственного бюджета.

Доставка сырья и вспомогательных материалов для обеспечения питания может осуществляться исключительно на договорной основе и только теми организациями, которые зарегистрированы в качестве юридических или физических лиц. На все поставляемые виды сырья должны иметься соответствующие ветеринарные свидетельства или сертификаты качества, срок действия которых распространяется на поставленную партию;

Организация процесса приготовления должна производиться так, чтобы учащиеся своевременно получали положенное питание;

Меню столовой на текущую неделю должно находиться в общей доступности для учащихся, руководителей и контролирующих органов, причем в нем необходимо отражать информацию об объемах каждого блюда;

Существующий график приема пищи в столовой должен отдельно утверждаться директором школы;

Обслуживание в процессе питания должно сопровождаться предварительным накрытием столов силами работников столовой;

Ежегодно в соответствии с приказом директора школы назначается ответственное за организацию питания лицо.

**Организация контроля питания в общеобразовательном учреждении**

Осуществление контроля за соблюдением всех положенных норм производят при помощи внутренних и внешних проверок, выполняемых с определенной периодичностью.

Одним из методов организации внутреннего контроля является создание специальной бракеражной комиссии, в обязанности которой входит постоянный контроль качества поступающего в столовую сырья и готовой продукции. Кроме того, в процессе технологической обработки (в любое время без предупреждения работников столовой) такая комиссия выборочно может проверять соблюдение всех положенных параметров. Состав комиссии определяется один раз в год и утверждается приказом директора. Результаты произведенных проверок должны заноситься в специальный журнал, который предоставляется по первому требованию вышестоящего руководства или гос. органов контроля.

Параллельный внутренний контроль процесса питания должно осуществлять и ответственное лицо, которое назначается отдельным приказом директора. В перечень прямых обязанностей ответственного входит проверка соответствия качества сырья необходимым санитарным показателям, правильности составления меню, периодическая дегустация пищи, осуществление контрольных завесов для выявления соответствия массы порций существующим нормам.

Несмотря на наличие ответственных лиц, директор образовательного учреждения также обязан вести контроль за соблюдением существующих норм, которые диктуются законодательными актами и внутренними порядками школы.

Кроме внутреннего контроля осуществляется и внешний – силами государственных органов санэпидстанции, представителей Министерства образования и Роспотребнадзора. Зачастую такие проверки носят плановый характер, но при наличии жалоб или возникновении внештатных ситуаций организовываются и внеплановые.