# Организация питания в образовательной организации

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важнейших условий поддержания их здоровья и способностей к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведет к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов определяющих здоровье подрастающего поколения. Наша школьная столовая осуществляет современное обеспечение качественным питанием учащихся и сотрудников школы.

**Школьная столовая** полностью укомплектована кадрами,дефицита поваров нет.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.     Ежегодно работники школьной столовой проходят учёбу по профессиональной подготовке и гигиеническому обучению (Санминимуму), организованную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

В школе созданы условия для организации качественного и безопасного горячего питания. Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным нормам и требованиям. Нарушения в организации качественного и безопасного питания отсутствуют. Вся работа  по организации качественного и безопасного питания проводится совместно со специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» и медицинским работником МОАУ «СОШ № 37 г. Орска». Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии сертификатов качества и безопасности продуктов.

Планирование помещений столовой исключают встречные потоки сырья сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке и промаркированы

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, мяса, рыбы, птицы цельнометаллические из нержавеющей стали. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные столы, ножи и доски.

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 15 см от пола; столовая посуда – в шкафах и на полках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволят проводить влажную уборку.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами и гидрометрами.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. В производственном цехе установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, с воздушным разрывом канализационной системы.

 Пятисекционная моечная ванна для мытья столовой посуды имеет маркировку объемной вместимости и обеспечена пробками из резиновых материалов. Мытье кухонной посуды производится отдельно от столовой посуды.

Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Перед входом в столовую установлены умывальники.

Естественное и искусственное (светильники во влагопылезащитном исполнении) освещение во всех помещениях соответствует требованиям, предъявляемым действующим санитарным правилам и нормам.

Обеденный зал оформлен эстетично, оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Параметры микроклимата: содержание вредных веществ не превышает предельно допустимые концентраций в воздухе рабочей зоны. Уровни шума в производственных помещениях не превышают гигиенические нормативы.

Соблюдение персоналом правил личной гигиены: персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве 3-х комплектов на одного работника в целях регулярной её замены. В гардеробе личные вещи и обувь персонала хранятся в разных шкафах от санитарной одежды.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится ежегодно. Работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.