

Принято на заседании
общего собрания работников
(протокол № 5
от «24» 08 2020 г)

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора
МБОУ «Карьевская СОШ»
Р.Д. Габдушева
Приказ № 62 от «24» 08 2020 г



Порядок осуществления контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Карьевская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Порядок осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся (далее – Порядок) разработано на основании:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве безопасности пищевых продуктов» и ст 37 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

2. Требования к питанию

2.1. Процесс организации приема пищи школьников организован так, чтобы предоставить всем обучающимся достаточное количество компонентов, которые требуются для растущего организма, учитывая особенности возрастной категории детей.
2.2. Разработка меню, в обязательном порядке, производится при учете нормативно-технических и медицинских документов. Расширение ассортимента и разнообразности рациона достигается путем приготовления одних продуктов, разными способами.

3. Порядок организации питания

3.1. Правильное постановление процесса питания влияет на состояние здоровья и показатели успеваемости детей. Именно поэтому важно заботиться о распорядке приема пищи для детей в течение дня.
3.2. Для ребенка школьного возраста подача горячего питания осуществляется дважды в день (завтрак и обед). А в случае, если школьник находится на продленке, то полагается организация полдника в виде чая и кондитерских, либо хлебобулочных изделий.
3.3. Столовая должна отпустить горячее на большом перерыве, длительностью не меньше двадцати минут.
3.4. Предоставление основных блюд предоставляется для обучающихся при помощи накрытых столов.
3.5. Для каждого отдельного класса выделяется свой обеденный стол.

3.6. Любому обучающемуся запрещается находиться в пищеблоках школьной столовой, либо осуществлять любые работы по кухне (готовить, чистить овощи, стоять на раздаче, резать хлеб, мыть посуду и т.д.).

4. Правила для сотрудников

4.1. В обязательном порядке, все сотрудники пищеблока школы обязуются соблюдать гигиенические нормы и правила. Осуществляет трудовую деятельность только сотрудники, который абсолютно здоров и имеет медицинское заключение, не имеющий противопоказаний.

4.2. У каждого из работников пищеблока должна быть индивидуальная медкнижка, подтверждающая результаты обследования экспертной медкомиссией, а также хранящая информацию о ранее перенесенных инфекционных болезнях и т.д.

Также, в обязательном порядке должны быть соблюдены нижеперечисленные критерии:

- Наличие чистой одежды для работы и удобной чистой обуви;
- Для личных вещей и верхней одежды, должен быть отведен гардероб;
- Ногти должны быть короткими и аккуратными;
- Обязательно вымыть руки, прежде чем приступить к работе;
- Санитарная одежда должна храниться в специальном помещении;
- После посещения уборной, обязательно мыть руки жидким мылом (желательно с антисептиком);
- При появлении первых признаков заболевания обращаться в медучреждения для прохождения лечения.

В процессе готовки не допускается:

- Принимать пищу, или напитки;
- Застегивать рабочую одежду на булавки;
- Красить ногти лаками;
- Курить, или пить.