

ПОЛОЖЕНИЕ
о стационарной трапезной в НОУРО «Сормовская православная
гимназия имени святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» ст.51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников», методических указаний по «Организация рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах», Договора между предприятием общественного питания и НОУРО «Сормовская православная гимназия имени святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова»
- 1.2. Организации питания школьников осуществляется на основе документов:
- - Закона Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.200г. №29-ФЗ
 - - СанПина 2.4.4. 1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей»;
 - - СанПина 2.3.2. 1940-05 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания»;
 - - СанПина 2.3.2. 1324-0305 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
 - - СанПина 2.4.2. 1178-02 «Гигиена детей и подростков учреждения общего среднего образования. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
 - - СанПина 2.3.6. 1079-01 «Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - -Постановления Главного государственного врача РФ от 31.08.2006г. №30 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях»;

2. Организация рационального питания обучающихся.

- 2.1. В целях охраны здоровья обучающихся НОУРО «Сормовская православная гимназия имени святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова» организовать горячее трехразовое питание (завтрак, обед, полдник).
- 2.2. Классные руководители 1 – 7 классов ведут разъяснительную работу с обучающимися, родителями о роли горячего питания для здоровья

во время учебных занятий, а также способствуют более полному охвату обучающихся горячим питанием.

3. Требования к соблюдению правил личной гигиены обучающихся и сотрудников пищеблока.

- 3.1. При организации питания следует руководствоваться гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся, а также гигиеническими требованиями к персоналу и обучающимся.
- 3.2. Трапезная гимназии размещается на первом этаже и имеет два выхода.
- 3.3. Окна трапезной и пищеблока должны быть чистыми. В трапезной белые прозрачные занавеси.
- 3.4. Зал трапезной должен быть оборудован обеденными столами стульями. На 1 человека площадь должна быть равной 0.7 кв.м. При трапезной установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест, электрополотенце.
- 3.5. Уборка трапезной проводится после каждого посещения её детьми (завтрак, обед). После каждого приёма пищи столы моются горячей водой с мылом или содой работниками пищеблока.
- 3.6. Ветошь для протирания столов после использования кипятят 15 минут в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5% раствор хлорамина 30 минут), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
- 3.7. К работе на пищеблок допускаются работники, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.
- 3.8. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника гимназии.
- 3.9. Персонал столовой обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
 - сообщать о всех видах поступления продуктов администрации и медработнику гимназии;
- 3.10. В пищеблоке гимназии не разрешается:
 - при изготовлении пищи носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застёгивать одежду булавками;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

- 3.11. Ежедневно работник гимназии проводит контрольную пробу пищи (результаты заносятся в бракеражный журнал установленной формы), требует наличие контрольных проб. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.
- 3.12. В помещении пищеблока (кухня, кладовые и др.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами, грызунами.
- 3.13. Заместитель директора по АХЧ гимназии обеспечивает пищеблок необходимыми средствами для борьбы с мухами, тараканами, грызунами, а также различными моющими средствами для мытья полов, столов в обеденном зале, для мытья посуды и оборудования.
- 3.14. В питании обучающихся запрещено использовать:
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
 - творог, сметану в натуральном виде без тепловой обработки;
 - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
 - зелёный горошек без тепловой обработки;
 - морсы, квасы;
 - пирожные, торты с кремом;
 - неизвестные порошки в качестве рыхлителей теста;
- 3.15. Классные руководители, воспитатели следят за соблюдением правил личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи.

4. Руководство и ответственность.

- 4.1. Директор гимназии несёт ответственность за создание необходимых условий в трапезной.
- 4.2. Режим работы трапезной устанавливается директором гимназии в соответствии с режимом работы гимназии.
- 4.3. Заместитель директора по УВР обеспечивает контроль по организации горячего питания и социальной защите обучающихся.