**Соблюдение санитарных норм при организации питания,**

**требований охраны труда и техники безопасности за последние два года**

Работник столовой, контактирующий с пищевыми продуктами, может быть источником инфекции или передавать инфекционные агенты, что представляет опасность, как для качества готовой продукции, так и для здоровья обучающихся. Здоровье и личная гигиена работников столовой – одна из «контрольных точек» при организации питания в школе.

Все работники школьной столовой при приеме на работу проходят медицинский осмотр, в дальнейшем периодический осмотр. Проходят гигиеническую подготовку («санитарный минимум»), имеют личную медицинскую книжку. Проходят водный, первичный (повторный), целевой и внеплановый инструктажи по охране труда и инструктажи по технике безопасности в соответствии с действующими нормативными документами.

Немаловажная роль в сохранении здоровья, как работников школьной столовой, так и обучающихся, играют правильно подобранные средства индивидуальной защиты и санитарная одежда.

В соответствии с законодательством работники столовой в повседневной работе используют санитарную одежду, санитарную обувь и санитарные принадлежности, а при необходимости – средства индивидуальной защиты.