

Рассмотрено
на заседании Совета учреждения
протокол от 07.05.2014 г. № 2

Рассмотрено
на заседании
Педагогического совета
протокол от 29.08.2014 г. №1

Утверждено
приказом
ГБОУ РК «Школа-интернат № 24»
от «01» сентября 2014 г. № 230а-од

Положение о школьной столовой ГБОУ РК «Школа-интернат № 24»

Положение о школьной столовой ГБОУ РК «Школа-интернат № 24» разработано в соответствии:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37 «Организация питания обучающихся», ст.41 «Охрана здоровья обучающихся», п.7. ст.79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья»,
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Постановления Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении СанПиН,
- Приказов вышестоящих органов управления образованием, Министерства образования Республики Карелия,
- Устава образовательного учреждения

1. Общие положения

- 1.1. Пищеблок (далее - столовая) является структурным подразделением ГБОУ РК «Школа-интернат № 24» (далее - школа)
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к предприятию общественного питания, действующего на основании Устава школы.
- 1.3. Работники столовой являются штатными работниками школы, назначаются и освобождаются от должности директором школы.
- 1.4. В столовой школы применяется:
самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками, обедами, ужинами.
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает как на сырье. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание только обучающихся школы.
- 1.6. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 475-ст.
- 1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН.
- 1.8. Главной задачей столовой является: своевременное обеспечение качественным, полноценным питанием обучающихся школы.

1.9. Основная деятельность столовой заключается в организации рационального питания обучающихся.

2. Паспорт столовой

2.1. Столовая относится к предприятиям общественного питания при учебных организациях.

2.2. Столовая размещена в здании школы на I этаже и состоит из помещений, указанных в таблице №1.

Таблица №1

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофеле очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Догоотовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук. Хлеб получаем в нарезке.
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук

Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Обеденный зал на 60 посадочных мест	Производственный стол для грязной посуды. Стол для организации питьевого режима, стол обеденный –17 штук, стул- 78 штук
Вспомогательные помещения для персонала	раздевалка для персонала, туалет, душ, комната отдыха с рабочим местом для заведующего производством

3. Организация производства и обслуживания

3.1. Штатная численность работников столовой должна быть представлена следующим образом:

- заведующая производством – 1 шт. ед.;
- повар – 2 шт. ед.;
- кухонный рабочий – 2 шт. ед.;

Штатная численность работников столовой может изменяться по усмотрению администрации в результате проведения штатно-организационных мероприятий.

3.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа персонала организована в две смены по 7,2 часа при пятидневной рабочей неделе, либо по графику, который ежегодно утверждается директором школы. График питания обучающихся устанавливается в соответствии с требованиями СанПиН и учетом особенностей организации учебного процесса школы, ежегодно утверждается директором

3.3. Столовая обслуживает обучающихся численностью до 170 человек.

3.4. Поставка продуктов осуществляется 2-3 раза в неделю через торговых представителей (поставщиков), в соответствие с Федеральным Законом от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

4. Организация питания обучающихся

4.1. Для обучающихся в школе должно быть организовано бесплатное:

- двухразовое горячее питание (завтрак, обед) - для детей, не проживающих в интернате;
- четырех, пятиразовое питание (1завтрак, завтрак, обед, полдник, ужин, 2 ужин) – для обучающихся, проживающих в интернате;

4.2. Организация питания, рацион, циклическое меню для организации питания обучающихся 1 –11 классов, разрабатывается школой и утверждается директором.

4.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в школе.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры Роспотребнадзора Республики Карелия.

4.5. В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать продукты, включенные в перечень СанПиН (Приложение №1)

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены работников столовой

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров работниками столовой возлагается на специалиста по кадрам. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 1 раза в год, в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации.

5.3. Работники пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника
- работникам пищеблока не разрешается:
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу, курить, распивать спиртные напитки на рабочем месте

6. Ответственность

6.1. Ответственность возлагается за:

- организацию питания обучающихся возлагается на школу в лице директора;
- контроль по организации питания в школе и материально-техническую оснащенность столовой возлагается на ответственного по питанию заместителя директора;
- учет и контроль поступивших бюджетных ассигнований, контроль по соблюдению финансовых норм на питание возлагается на главного бухгалтера;
- соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, ведение документации (Приложение № 4) возлагается на заведующую производством;
- организацию централизованного закупа продуктов питания оптом возлагается на ведущего юрисконсульта (контрактного управляющего);
- укомплектованность специалистами возлагается на специалиста по кадрам, ответственного за организацию питания;
- определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, питании, несет администрация школы;
- ведение ежедневного учета обучающихся школы, поставленных на питание, составление отчетности и предоставление заявок на питание в столовую, осуществление контроля за питанием обучающихся из малообеспеченных семей, сирот, опекаемых, детей инвалидов на социального педагога или иного педагогического работника школы;
- контроль (качества) питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми, осуществляется бракеражной комиссией проведение дополнительного обогащения рациона питания микронутриентами, включающего в себя витамины и минеральные соли для обеспечения физиологической потребности в витаминах обучающихся, контроль ведения журнала здоровья работников в столовой возлагается на медицинского работника;
- контроль по соблюдению технологического процесса (отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

7. Контроль

7.1. Предусмотрены следующие виды контроля:

- плановый и внеплановый,
- персональный и фронтальный,
- аналитический и визуальный и др.

7.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок, анализа документации, с использованием различных методов, согласно утвержденному плану работы.

7.3. Результаты контроля оформляются в виде справок, приказов, иных локально-нормативных документов, могут подводиться на совещаниях при администрации, на заседаниях органов общественного управления школы.

7.4. Предусмотрены следующие направления контроля:

- за соблюдением требований и норм СанПиН;
- за соблюдением норм и требований пожарной, антитеррористической безопасности;
- за учетом и расходованием поступивших бюджетных ассигнований на питание
- за соблюдением работниками режима работы в соответствии с Трудовым кодексом РФ;
- за ведением документации столовой;
- за соответствием веса порции норме выхода по меню (Приложение №3);

**Перечень
продуктов и блюд, которые не допускаются
для реализации в организациях общественного
питания образовательных учреждениях**

- 1.Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 2.Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- 3.Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- 4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- 5.Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- 6.Непотрошенная птица.
- 7.Мясо диких животных.
- 8.Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 9.Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 10.Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- 11.Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 12.Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- 13.Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 14.Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные или верные колбасы.
- 15.Творог из не пастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
- 16.Простокваша - "самокваш".
- 17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 18.Квас.
- 19.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- 20.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 21.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- 22.Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- 23.Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9
- 24.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие)приправы.
- 25.Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- 26.Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- 27.Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- 28.Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 29.Газированные напитки.
- 30.Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- 31.Жевательная резинка.
- 32.Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
- 33.Карамель, в том числе леденцовая.
- 34.Закусочные консервы.
- 35.Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
- 36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37.Окрошки и холодные супы.
- 38.Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- 39.Яичница-глазунья.
- 40.Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- 41.Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

**Рекомендации
по отбору суточной пробы
(приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08.)**

1. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, бутерброды, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.
2. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
3. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Контроль за соответствием веса порции норме выхода по меню

1. Контроль предусматривает проведение проверок с использованием инструментального метода (с использованием контрольно-измерительных приборов), определяется фактический выход одной порции каждого блюда.
2. Цель контроля: обеспечения качества питания в школе.
3. Задачи:
 - контроль по исполнению СанПиН, а также других нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
 - выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания в школе;
4. Основные правила контроля
 - 4.1. Контроль осуществляется членами бракеражной комиссии в рамках полномочий, согласно утвержденному плану работы бракеражной комиссии.
 - 4.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню - требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором.
 - 4.3. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций.

Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).
 - 4.4. Результаты проверки записываются в «Журнал контроля за соответствием веса порции норме выхода по меню». При обнаружении в ходе контроля несоответствия веса порции норме выхода по меню составляется акт и сообщается директору школы.

**Формы
учетной документации пищеблока**

Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	+..	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.*	Отст	б/л.	В.	отп	отп		Зд.
2.										
3.										

Примечание: * Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

Отп. - отпуск;

В. - выходной;

б/л. - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма 5. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6.		30