

**Порядок
организации деятельности столовой
ГБОУ РК «Школа-интернат №24»**

1. Нормативно-правовая документация

Организация питания обучающихся в ГБОУ РК «Школа-интернат №24» (далее - школа) строится в соответствии со следующими нормативными актами:

- 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";
- Федеральным законом РФ от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ "О защите прав потребителей";
- Федеральным законом 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»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 14.05.1993 г. № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Постановлением 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»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации об утверждении СанПиН;
- ГОСТом Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (как проводить оценку качества);
- ГОСТом Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
- ГОСТом Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;
- Иными нормативными актами.

2. Компетенции школы

Питание обучающихся школа обеспечивает самостоятельно, следовательно, и контроль за питанием является ответственностью директора учреждения. К компетенции школы относится:

- комплектование штата, в том числе работников пищеблока;
- формирование технического задания для конкурсной документации на поставку продуктов питания, создает перечень продуктов и проводит конкурс на право

заключения государственного контракта на поставку продуктов питания в соответствии 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"

- осуществление контроля спецификации поставляемых товаров по заключенному государственному контракту (в котором содержатся требования к качеству и безопасности продуктов, перечень ассортимента и др.).

3. Документация для организации питания

На все продукты, поступающие в школу должны быть документы, указывающие на их происхождение, качество, безопасность.

3.1. Заведующий складами - ответственное лицо за прием продуктов, должен проверить сертификат, где должно быть отражено:

- название продукта;
- фирма-изготовитель;
- место изготовления;
- документы, в соответствии с которыми продукт изготовлен (ГОСТ, ТУ).

3.2. Каждая поступившая партия должна иметь:

- накладную, сертификат или декларацию о соответствии (реестром - указаны номера и сроки действия);
- ветеринарную справку в оригинале (мясо, рыба, и т.д. на каждую поступившую партию).
- ярлык, в котором указаны:
 - ✓ наименование продукта;
 - ✓ адрес изготовителя;
 - ✓ качественные характеристики продукта (ГОСТ или ТУ);
 - ✓ содержание белков, жиров, углеводов;
 - ✓ энергетическая ценность;
 - ✓ содержание ГМО или их отсутствие;
 - ✓ вес фасовки;
 - ✓ дата выработки, срок годности;
 - ✓ условия хранения.

Хранятся ярлыки вместе с товаром.

3.3. На сырье должны быть установлены условия и сроки хранения его при температуре от 0 до +6.

3.4. Хранение мяса - срок годности не более 6 месяцев от даты выработки. Продукты должны иметь 60% запас срока годности. В случае просрочки мясо необходимо вернуть и направить поставщику письменную претензию.

3.5. При получении партии некондиционного сырья алгоритм действий таков:

- ✓ Создаем комиссию из 3-х человек (бухгалтер, повар, заведующий складами (если нет на месте бухгалтера, то включаем в комиссию медсестру, выбираем разные комбинации замен: члены родительская общественность и т.д.)
- ✓ Для контрольной проработки кладовщик отвешивает 10 кг картофеля.
- ✓ Чистим картофель 4 мин. в машине для чистки картофеля. Выбираем очищенный картофель из машины, удаляем глазки, места скопления солонина. (Если картофель попал под действие света, и появились зеленые пятна (солонин) нужно срезать кожуру толстым слоем. В пищу годится только чистая и светлая часть клубня. Если позеленела большая часть картофеля – выбрасывайте его и не рискуйте).

- ✓ Очистки выбираем в тару с обозначенным собственным весом. Норма отходов картофеля ранней осенью накладную, сертификат или декларацию о соответствии (реестром - указаны номера и сроки действия);
- ✓ 20%, очисток из 10 кг. картофеля должно быть не более 2 кг.
- ✓ В случае если очистки превышают указанный объем (например, 3 кг), комиссия создает локальный документ - АКТ КОНТРОЛЬНОЙ ПРОРАБОТКИ, в котором будет обозначен процент отходов (в нашем случае – 30%), которым будем пользоваться до окончания партии полученного картофеля.
- ✓ Кладовщик, в соответствии с этим АКТОМ, выдает повару дополнительно еще один кг картофеля.

Примерная форма Акта

АКТ КОНТРОЛЬНОЙ ПРОРАБОТКИ» № от дата

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Комиссия провела контрольную проработку картофеля весом 10 кг.

При проведении контрольной проработки поступившего картофеля по накладной №... от (число, месяц, год) комиссия установила, что при механической очистке и последующей доочистке, вес картофеля нетто составил 7 кг. Поступившая партия картофеля имеет 30% отходов, что следует учитывать при закладке веса брутто во всем картофеле содержащие блюда.

Подписи:

Аналогичную работу проводим по мясу и рыбе. При получении некондиционного сырья после разморозки мяса имеется много сухожилий, жира, соки, клеймо.

- ✓ Взвешиваем 10 котлет, получили 400 грамм вместо 700 грамм (± 2 грамма на порцию допустимо).
- ✓ Создаем такой же локальный документ Акт контрольной проработки.
- ✓ В примечании в меню пишем против котлеты «- 40 гр., в связи с некондиционным сырьем- мясом, поступившем по накладной №... от ..., нетто котлеты составил - 40 гр.»
- ✓ На тарелку с контрольной порцией выкладываем котлету весом 40 грамм.

4. Документы на пищеблоке

4.1. Журнал бракеража готовой продукции.

Сначала комиссия должна отлить порцию блюда из середины котла в тарелку, отметить внешний вид, продегустировать, после чего ставится оценка и делается запись в журнал: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», разрешают блюдо к раздаче: «Проба снята, к раздаче допущена». При оценке «хорошо», «удовлетворительно», повару делается замечание. При «неудовлетворительно» - раздача испорченного блюда не разрешается. Начет стоимости продуктов оформляется бухгалтерией на повара.

4.2. Журнал бракеража сырой продукции.

Приказом по школе создается бракеражная комиссия, определяется приказом ее состав. В состав комиссии входят: заместитель руководителя, педагогический работник, медицинский работник, иной работник школы, представитель родительской общественности. Все продукты, поступающие в школу, подлежат обязательному осмотру – бракеражу.

В журнале указываем:

- ✓ наименование продукта;
- ✓ дата и час поступления;
- ✓ количество продукта;
- ✓ номер документа, подтверждающего безопасность продукта (сертификат, ветеринарная справка);

- ✓ результаты органолептической оценки (цвет, запах, внешний вид, консистенция);
- ✓ конечный срок реализации (при каких условиях хранения);
- ✓ дата и час фактической реализации;
- ✓ подпись ответственного лица.

Журнал бракеража ведется по форме, должен быть прошнурован, пронумерован.

На скоропортящиеся продукты можно использовать компьютерный вариант с печатью с каждой стороны.

4.3. Журнал С витаминизации

Витаминизация проводится круглый год. Витамины играют в организме обучающегося роль биологических регуляторов обмена веществ, поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекцией. Присутствие витаминов способствует лучшему усвоению минеральных веществ. При отсутствии витаминов в организме может развиваться – авитаминоз. При недостаточном количестве витаминов может развиваться – гиповитаминоз. При избыточном количестве витаминов может развиваться – гипервитаминоз.

Если существует проблема возникновения аллергии у детей при употреблении витаминизированных напитков на основании:

- ✓ заключения медицинских работников,
- ✓ ходатайства кл. руководителя,
- ✓ заявления родителя (законного представителя).

руководитель школы издает приказ об утверждении списка обучающихся, которым не рекомендовано употребление витаминизированных напитков, и о замене витаминизированных напитков соками или чаем.

Меню-требование.

4.4. Технологические карты

4.5. Таблица замены продуктов

детям с пищевой аллергией производится замена продуктов-аллергенов - фруктов, молока (если у ребенка нет фермента лактозы, то наступает непереносимость молока, и в этом случае молоко заменяется кисломолочным продуктом) на равноценные, не вызывающие аллергической реакции.

4.6. График разморозки холодильников;

4.7. Проверка весоизмерительного оборудования;

4.8. Инструкции по правилам:

- ✓ мытья кухонной посуды;
- ✓ мытья столовой посуды (из санитарных правил);
- ✓ обработки яиц (согласно приказа Роспотребнадзора №74 от 14.03.2012 г. в качестве моющих и дезинфицирующих разрешено использование средства НИКА-2);

4.9. Ярлыки и сопроводительные документы.

4.10. Обязательным для школы является наличие:

- ✓ стенда с информацией по организации питания;
- ✓ закона о социальном питании;
- ✓ циклического меню;
- ✓ Контактная информация для обращения граждан в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия: можно представить лично или направить:
 - ❖ по почтовому адресу: 185003, г. Петрозаводск, ул. Володарского, д.26;
 - ❖ по электронной почте: sanepid@karelia.ru;
 - ❖ по факсу: (8-814-2) 56-01-89;
 - ❖ через сайт Управления: 10.rospotrebnadzor.ru
- ✓ у места раздачи питания ежедневного фактического меню (с указанием витаминов, жиров, белков, углеводов, выхода блюда), утвержденного руководителем учреждения;
- ✓ режима работы пищеблока

5. Мониторинг

В целях контроля качества питания, изучения спроса в школе проводится 1 раз в год мониторинг работы по организации питания, обучающихся по следующим направлениям:

- ✓ сравнительная справка о состоянии здоровья обучающихся (врач);
- ✓ соответствие пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий в организации питания;
- ✓ использование правильной технологической и кулинарной обработки продуктов, направленной на сохранность пищевой ценности, вкусовых качеств блюд;
- ✓ режим питания, формирование у детей навыков культуры приема пищи;
- ✓ изучение мнения родительской общественности об организации питания в школе;
- ✓ пропаганда здорового питания в школе;
- ✓ осуществление контроля за качеством и безопасностью производимых блюд;
- ✓ повышение квалификации сотрудников пищеблока.