

1. Общие положения

1.1. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, а также Уставом общеобразовательной организации

1.2. Данное Положение о школьной столовой регламентирует основную деятельность столовой ГБОУ «КАЛЬЧИКСКАЯ ШКОЛА ВОЛОДАРСКОГО М.О.» (далее – столовая ОО), и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.3. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с правилами и нормами охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.4. ГБОУ «КАЛЬЧИКСКАЯ ШКОЛА ВОЛОДАРСКОГО М.О.» (далее - ОО) несет ответственность за доступность, и качество организации обслуживания столовой.

1.5. Для столовой ОО создается материально-техническая база, в этих целях ОО используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норма охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цели и задачи столовой образовательной организации

2.1. Целью деятельности столовой ОО является обеспечение полноценным качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников ОО в течение учебного года и в летний оздоровительный период.

2.2. Основными задачами столовой ОО являются:

- 1) своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников ОО;
- 2) формирование здорового образа жизни;
- 3) воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- 1) соответствие энергетической ценности;
- 2) удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;
- 3) оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая ОО осуществляет следующие виды деятельности:

- 1) приготовление завтраков, обедов;
- 2) производство буфетной продукции, выпечки изделий из теста.

3. Трудовые отношения

3.1. Работники столовой не относятся к штату ОО, а являются сторонниками сторонней организации ООО «Донремонт»

3.2. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, профстандартам.

3.3. К работе на пищеблоке и в зале столовой ОО допускаются лица, соответствующие

требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно), вакцинации, а также имеющие личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

4. Характеристика столовой ОО

4.1. Столовая ОО не является внутренним структурным подразделением ОО.

4.2. Столовая ОО размещена 1 этаже и состоит из обеденного зала на 100 посадочных мест и пищеблока (горячего цеха, цеха выпечки, холодного цеха, цеха для чистки овощей, моечного помещения, производственных помещений), склада продуктов, бытовых комнат).

4.3. Время работы столовой ОО с 8:00 до 16:00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4.4. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

4.5. По характеру организации производства столовая ОО работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников ОО.

4.6. В зале функционирует система накрытия столов сотрудниками пищеблока и дежурными.

4.7. Все помещения столовой ОО оснащены технологическим, тепловым и холодильным, весоизмерительным оборудованием, кухонным инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

4.8. Столовая ОО укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

4.9. Обеденный зал столовой ОО оборудован стандартной мебелью (столы с гигиеническим покрытием и стулья).

4.10. Столовая ОО оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

4.11. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой ОО выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

4.19. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Также запрещается проживание физических лиц. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо в общеобразовательной организации (член комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

5.2. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях.

5.3. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

5.4. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

5.5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- 1) оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- 2) снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- 3) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- 4) использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- 1) нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- 2) размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- 3) реализация на следующий день готовых блюд;
- 4) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- 5) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности в складских помещениях.

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

7. Требования к уборке, обработке помещений школьной столовой

7.1. Все помещения, предназначенные для организации питания обучающихся, должны подвергаться уборке. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для приема пищи должны подвергаться уборке после каждого использования.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой ОО должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

7.3. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции питания в них.

7.4. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

7.5. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

7.8. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в помещениях пищеблока школьной столовой.

7.9. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии обучающихся и персонала общеобразовательной организации (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.10. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и персонала общеобразовательной организации, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.11. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.12. Использование ртутных термометров при организации питания обучающихся не допускается.

7.13. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

8. Организация производственной деятельности столовой

8.1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и примерным 10-ти дневным меню, утвержденным директором ООО «Донремонт»

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами (контрактами), заключенными с ООО «Донремонт» на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором ОО, на базе основного (регулярного) меню, утвержденного директором ООО «Донремонт»

8.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

8.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и

кулинарных продуктов.

8.6. Повара должны быть обеспечены технологическими картами с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

8.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в ОО, создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение журнала бракеража готовой пищевой продукции.

8.8. Запрещается распределение блюд без оценки их комиссией и без соответствующей записи в журнале бракеража.

8.9. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции могут входить: директор, заведующий производством (шеф-повар), лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского контроля. Деятельность комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе и приказом директора общеобразовательной организации.

8.10. В случае выявления в ОО пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

8.11. Органолептическая оценка блюд

8.11.1. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям: цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;

1) холодные закуски:

- в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести;
- измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии;
- консистенция свежих овощей является упругой и сочной.

2) супы:

- основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов;
- оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы.

3) овощные блюда:

- цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная.

4) блюда из круп:

- жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса крупы должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус, специфичные для каждого вида круп;

5) блюда из рыбы:

- определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы;
- вареная рыба вкус, характерный для рыбы;
- рыба жареная приятный вкус рыбы и жира.

6) блюда из мяса:

- основной органолептический показатель консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
- запах и вкус, специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок.

- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

7) сладкие блюда:

- желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично.

8) в компоте:

- определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью.

9) соусы:

- качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков.

10) напитки:

- определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао.

11) мучные изделия:

- тесто несоленое консистенция мягкая, эластичная

- с дрожжами - эластичная, рыхлая.

- для блинов - эластичная;

- слоеное - пористое, хрупкое.

8.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

8.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

8.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

8.11.5. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

8.11.6. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на пищеблок для их устранения.

8.11.7. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

9. Организация обслуживания обучающихся

9.1. Питание обучающихся ОО организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

9.2. В летнее время горячее питание получают дети, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы ОО, графика, утвержденного директором школы. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. В организации, осуществляющей образовательную деятельность, приказом директора школы из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей ОО. Ежедневный учет детей, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания, классные руководители. Отчет о фактическом получении питания предоставляется в бухгалтерию ООО «Донремонт».

9.4. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за выдачу порций) сведения о количестве обучающихся, присутствующих в ОО.

9.5. Для получения обучающимися льготного питания родители (законные представители) обучающегося предоставляют заявление на имя директора ОО, о предоставлении льготы.

9.6. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в ОО, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, или другого сотрудника школы.

10. Ответственность

10.1. Директор ОО несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности школьной столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации.

10.2. Заведующий производством (сотрудник сторонней организации которая оказывает услугу по питанию) является материально-ответственным лицом и несет ответственность:

- 1) за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- 2) за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- 3) за финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- 4) за своевременное оформление документации;
- 5) за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- 6) за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- 7) за отпуск питания в соответствии с графиком;
- 8) за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- 9) за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой;
- 10) за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- 1) за правильное формирование сводных списков обучающихся для предоставления питания;
- 2) учёт фактической посещаемости школьниками столовой;
- 3) охват обучающихся питанием;
- 4) за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов;
- 5) за своевременную сдачу табеля посещаемости столовой обучающимися;
- 6) ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании.

11. Контроль деятельности столовой

11.1. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утверждаемая руководителем школы на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

11.2. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно- технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет зав. производством школы (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции).

11.3. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за

организацию питания в ОО.

11.4. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой ОО осуществляет заведующий производством (повар) школьной столовой, ООО «Донремонт» и комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

11.5. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заведующий производством (повар) школьной столовой, ООО «Донремонт»

11.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, а также дежурный педагогический работник в столовой.

11.7. Ответственный за питание ежедневно размещает ежедневного меню в соответствующем разделе на сайте ОО и в базе Федерального центра мониторинга питания обучающихся. Контроль осуществляет директор ОО.

12. Правила поведения в школьной столовой

12.1. Во время приема пищи в столовой ОО обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

12.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

12.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

12.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

12.5. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

12.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

12.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

12.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12.9. При приобретении продукции в буфете следует соблюдать очередь, старшеклассникам уважительно относиться к обучающимся начальных классов.

12.10. Следует выполнять указания дежурных по столовой учителей, реагировать на замечания.

12.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

13. Документация

13.1. На стенде столовой ОО должна находиться следующая документация:

- 1) настоящее Положение о школьной столовой;
- 2) положение об организации питания обучающихся в школе;
- 3) положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- 3) положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

13.2. В столовой ОО должно присутствовать следующее;

- 1) заявки на питание;
- 2) основное 10-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- 3) технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- 4) ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- 5) документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с

указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);

6) информация об изготовителе и услугах;

7) журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного

ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

7) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

8) журнал бракеража готовой пищевой продукции;

9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

14. Заключительные положения

14.1. Настоящее Положение о столовой ОО является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом Совете школы и утверждается приказом директора ОО, осуществляющей образовательную деятельность.

14.2. Настоящее положение утверждается на 3 года.