

ПРИНЯТО:
Советом
ГОУ ТО «Кимовская школа»
Протокол № 4 от 10.01.2025

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГОУ ТО
«Кимовская школа»
И.В. Карпенко
Приказ № 1- од от 10.01.2025

СОГЛАСОВАНО:
Советом обучающихся
ГОУ ТО «Кимовская школа»
Протокол № 4 от 09.01.2025

СОГЛАСОВАНО:
Советом родителей
ГОУ ТО «Кимовская школа»
Протокол № 3 от 10.01.2025

ПОЛОЖЕНИЕ
о школьной столовой государственного общеобразовательного
учреждения Тульской области «Кимовская школа»

г. Кимовск

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой ГОУ ТО «Кимовская школа» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №28 от 28 сентября 2020 года «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также Уставом Учреждения.

2. Цель и задачи школьной столовой

2.1. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся в течение образовательного процесса.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным, сбалансированным питанием обучающихся;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание культуры поведения в столовой и правилам этикета при приеме пищи;
- формирование навыков самообслуживания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

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

3. Трудовые отношения

3.1. Руководство столовой осуществляет шеф-повар, принимаемый на должность директором Учреждения в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации. Профессиональным стандартом, утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г № 6. Под руководством шеф-повара выполняют свои обязанности повара и кухонные работники.

3.2. Управление столовой, осуществляется в соответствии с Уставом Учреждения и данным положением.

3.3. Трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречит трудовому законодательству.

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

3.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, соответствующие требованиям, касающимся прохождения предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки, вакцинации, а также имеющее личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3.6. К работе не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, а равно и подвергавшиеся уголовному преследованию (за исключением лиц, уголовное преследование в отношении которых прекращено по реабилитирующим основаниям) за преступления, состав и виды которых установлены законодательством Российской Федерации.

3.7. Работники столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием, инструктажи по пожарной безопасности.

4. Характеристика помещений и оборудования столовой

4.1. Столовая состоит из обеденного зала на 155 посадочных мест и пищеблока

4.2. Время работы столовой с 7.30. до 20.30 в течение всего образовательного процесса, исключая, выходные и официальные праздничные дни.

4.3. По характеру организации производства столовая работает на продовольственном (пищевом) сырье. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питание обучающихся Учреждения.

4.4. В зале функционирует система самообслуживания и система предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента детей.

4.5. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

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

4.7. Пищеблок столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем. Тарой, изготовленным из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств

и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и инвентарем.

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

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

4.10. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

4.11. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Шеф-повар обязан ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

4.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей, продуктов питания не относящихся к технологическому процессу и комнатных растений.

5. Требования к персоналу столовой

5.1. Медицинский работник Учреждения проводит ежедневный осмотр работников пищеблока, 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.

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 обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах верхнюю одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику.

6. Требования к приготовленной пище

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 2 часов с момента изготовления готовых блюд;
- 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;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- 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 и влажности хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях.

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.

7. Требования к уборке, обработке помещений 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 приема пищи.

7.2. Для уборки помещений пищеблока столовой 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 обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

7.7. 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.

7.8. 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).

7.9. 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.

7.10. 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.

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 Учреждения.

8.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами(контрактами), заключенными Учреждением.

8.3. Ежедневное меню утверждается директором Учреждения, составляется на базе основного (циклического) меню. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептур.

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 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 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:

- 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;

- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты, цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

- блюда из мяса, рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для мяса и рыбы. Консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы;

- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков:
- напитки: определяется концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао.

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

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

8.11. Не разрешается раздача 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.

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

8.13. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного веса в меню.

9. Организация обслуживания обучающихся

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

9.2. В дни каникул горячее питание получают дети, дошкольных групп, посещающие оздоровительный лагерь дневного пребывания.

9.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы Учреждения. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.4. В Учреждении приказом директора школы из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания детей, а также лицо, ответственное за организацию питания детей льготных категорий.

9.5. Классные руководители ежедневно до уроков подают сведения лицу, ответственному за организацию питания, сведения о количестве обучающихся, присутствующих в Учреждении.

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

9.7. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытие столов, могут привлекаться работники зала столовой.

9.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе, организованно, по классам(группам), под наблюдением педагогов.

10. Контроль и ответственность за деятельностью столовой

10.1. Контроль и ответственность за качество питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися, ежедневно осуществляет комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

10.2. Контроль и ответственность за режимом и качеством питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдением правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения гигиенического обучения осуществляет медицинский работник школы.

10.3. Контроль и ответственность соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками школьной столовой осуществляет шеф-повар.

10.4. Контроль и ответственность наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

10.5. Контроль и ответственность соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют педагогические работники, сопровождающие учащихся в столовую.

11. Правила поведения в столовой

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

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

11.3. Необходимо бережно относиться к имуществу школьной столовой.

11.4. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

11.5. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде и уличной обуви.

11.6. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

12. Документация

12.1. В школьной столовой должна находиться следующая документация:

- настоящее Положение о школьной столовой;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":
 - договоры на поставку продуктов питания;
 - основное 10-дневное меню, для всех категорий питающихся;
 - технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы;
 - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Приказ «Об утверждении режима питания»;
- Приказ «О контроле за организацией питания».

13. Заключительные положения

13.1. Настоящее Положение о школьной столовой является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

13.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

13.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.13.1, настоящего Положения.