

Принято на заседании
педагогического совета
Протокол № 1
от 31.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГКОУ
школы-интерната г. Краснодара
Е.Е. Гопчий
Приказ от 01.09.2021г. № 65-0



ПОЛОЖЕНИЕ
**О ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ В ГОСУДАРСТВЕННОМ КАЗЕННОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
СПЕЦИАЛЬНОЙ (КОРРЕКЦИОННОЙ) ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ г.
КРАСНОДАРА**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Постановлением от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.2. Настоящее Положение определяет структуру и порядок управления столовой в ГКОУ школе-интернате г. Краснодара (далее – школа-интернат), служит правовой и организационно-методической основой её формирования и организации деятельности.

1.3. Организация обслуживания обучающихся производится в соответствии с действующим законодательством, нормативно-правовыми актами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, правилами техники безопасности и противопожарной безопасности, организационно-распорядительными документами органов управления образованием.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.1. Цель деятельности школьной столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся, воспитанников школы-интерната в течение учебного года

2.2. Основными задачами школьной столовой являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- создание условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, предупреждения (профилактики) среди обучающихся заболеваний, связанных с нарушением режима питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- использование средств, выделяемых на организацию питания из бюджета, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- исполнение обязанности школы-интерната по организации питания обучающихся.

3. СТРУКТУРА И УПРАВЛЕНИЕ

3.1. Структуру и штатную численность школьной столовой утверждает директор школы-интерната.

3.2. Работники столовой входят в штатное расписание работников школы-интерната, назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей директором школы-интерната.

3.3. На работу в школьную столовую принимаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, личную медицинскую книжку.

3.4. Работники Столовой обязаны соблюдать Правила внутреннего трудового распорядка, требования пожарной безопасности, проходить ежегодный медицинский осмотр.

3.5. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет директор школы-интерната.

3.6. Руководство производством осуществляет заведующий столовой.

3.7. Трудовые отношения работников школьной столовой и школой-интернатом регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

3.8. Работники школьной столовой проходят вводный инструктаж, инструктаж по охране труда, инструктаж при работе с технологическим оборудованием, инструктаж по пожарной безопасности.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОМЕЩЕНИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ

4.1. Школьная столовая является внутренним структурным подразделением образовательной организации.

4.2. Школьная столовая размещена на 1 этаже и состоит из обеденного зала и пищеблока, склада продуктов и бытовых комнат.

4.3. Школьная столовая предназначена для организации питания обучающихся и воспитанников в соответствии с графиком работы школы-интерната согласно школьному расписанию и графику питания, утвержденному директором школы-интерната.

4.4. Все помещения столовой оснащены технологическим, тепловым, холодильным и моечным оборудованием, кухонным инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами.

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

4.6. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), имеющей покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.7. Пищеблок школьной столовой оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующими требованиям,

предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, и реализации пищевой продукции.

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

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

4.10. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции пищеблока школьной столовой используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь.

4.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах.

4.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо ежедневно снимает показания приборов учёта и вносит их в соответствующие журналы (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях). Журналы ведутся в бумажном виде.

4.14. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ СТОЛОВОЙ

5.1. старшая медицинская сестра 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, который ведется в бумажном виде.

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 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 одежду второго и третьего слоя, 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 либо надевать сверху халаты; 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 или ответственному за питание;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕННОЙ ПИЩЕ

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих;
- 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 хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

6.3. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков должна соответствовать технологическим документам.

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 школьной столовой должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь. 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. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

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

7.6. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, 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

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.

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).

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

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 основным (организованным) 2-х недельным меню, утвержденным директором школы-интерната.

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

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

8.4. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

8.6. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в организации, осуществляющей образовательную деятельность, 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.

8.7. Органолептическая оценка блюд

8.7.1. 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;
- 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;
- 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;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;
- 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 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;
- 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;
- 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;
- мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая; для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрустящее.

8.7.2. Блюда из мяса, рыбы 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. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

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

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

8.7.5. 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.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

9.2. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка работы школы-интерната, графика, утвержденного директором. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

9.3. В школе-интернате, приказом директора из числа педагогических работников назначаются лица, ответственные за организацию питания, за ежедневный учет детей, получающих питание.

9.4. Классные руководители ежедневно до начала уроков подают сведения (лицу, ответственному за ежедневный учет детей) о количестве обучающихся, присутствующих в школе-интернате.

9.5. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, накрытия столов, соблюдения гигиенического состояния зала школьной столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных

директором школы-интерната, могут приниматься работники зала школьной столовой.

9.8. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в школе-интернате, организованно, по классам, под наблюдением классного руководителя, воспитателя или другого сотрудника школы.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

10.1. Директор школы-интерната 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, осуществляющей образовательную деятельность, а также: за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств; за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания; за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой; за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами; за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

10.2. Заведующий столовой является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией: за соблюдение технологии и качества приготовления пищи; за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции; за финансово-хозяйственную деятельность столовой; за своевременное оформление документации и отчетности; за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил; за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров; за отпуск питания в соответствии с графиком; за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря; за ведение еженедельного товарного отчета; за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке школы.

10.3. Лицо, ответственное за ежедневный учет детей, несет ответственность: за правильное формирование списков обучающихся для предоставления питания; учёт фактической посещаемости школьниками столовой.

11. КОНТРОЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

11.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

11.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая директором школы-интерната на один год в составе не менее 3-х человек, в том числе медицинский работник.

11.3. Директор школы-интерната обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний.

11.4. 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 медицинский работник школы (бракеражная комиссия).

11.5. Контроль 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 заведующий столовой и бракеражная комиссия.

11.6. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют классные руководители, воспитатели, а также дежурный администратор по школе-интернату.

12. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

12.1. Данное положение действует до его пересмотра.