

	РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ РК ВНГ - 2015	ПО.31.12-2020
		Страница 1 из 7

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 MAOY Вторая гимназия
 И. М. Михно
 «28» декабря 2020 год

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ	ПО.31.12-2020
-----------------------------	----------------------

Введено в действие приказом № 512 от «28» декабря 2020 г.	экземпляр № 2
--	----------------------

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. На основании п.1 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся и работников муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Новосибирска «Вторая Новосибирская гимназия» (далее Гимназия), участвующих в учебно-воспитательном процессе, возлагается на столовую Гимназии.

1.2. Деятельность столовой зафиксирована в Уставе гимназии. Организация школьной столовой учитывается при лицензировании общеобразовательного учреждения.

1.3. Школьная столовая руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом Гимназии, положением о школьной столовой, утвержденным директором Гимназии.

1.4. Требования к школьной столовой определяются ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников гимназии.

2.2. Соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма во все возрастные периоды.

2.3. Удовлетворение физиологических потребностей, обучающихся и работников в пищевых веществах.

2.4. Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи в течение дня.

2.5. Повышение доступности и качества школьного питания.

2.6. Организация обслуживания горячим питанием.

2.7. Совершенствование организации обслуживания обучающихся и работников Гимназии.

2.8. Укрепление материально-технической базы службы питания.

2.9. 100% охват учащихся Гимназии горячим питанием.

2.10. Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.



- 2.11. Формирование здорового образа жизни.
- 2.12. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Требования к режиму питания обучающихся:

- Для обучающихся должно быть организовано горячее питание.
- При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.
- О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируются местные центры Госсанэпиднадзора.

3.2. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

- К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.
- Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

4.1. Управление столовой гимназии осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом учреждения.

4.2. Общее руководство деятельностью столовой осуществляет директор гимназии.

4.3. Руководство осуществляет заведующий столовой, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем гимназии, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и последствия питания.

4.4. Заведующий столовой разрабатывает и представляет директору гимназии на утверждение следующие документы:

- а) положение о столовой;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию.

4.5. Порядок комплектования штата столовой регламентируется Уставом гимназии.

4.6. Трудовые отношения работников столовой и гимназии регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить законодательству Российской Федерации о труде.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ РАБОТНИКОВ СТОЛОВОЙ

5.1. Работники столовой обязаны:

- обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- обеспечить ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой Гимназии;
- отчитываться в установленном порядке перед директором Гимназии;
- повышать квалификацию сотрудников службы питания;
- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- 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;
- сообщать обо всех случаях инфекционных заболеваний в семье работника.

5.2. Работникам столовой запрещается:

5.2.1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодержку булавками. Курить на рабочем месте.

5.2.2. Использовать при организации питания:

- пищевую продукцию без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества;
- пищевую продукцию, не соответствующую требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца;
- непотрошеную птицу;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные;
- крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- пищевую продукцию домашнего (не промышленного) изготовления;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы;
- рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- простокваша – «самоквас»;
- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- квас;
- соки концентрированные диффузионные;
- молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- острые соусы, кетчупы, майонез;
- овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- ядро абрикосовой косточки, арахис;

- газированные напитки; газированную воду питьевую;
- молочную продукцию и мороженое на основе растительных жиров;
- кумыс, кисломолочную продукцию с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамель, в том числе леденцовую;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- окрошки и холодные супы;
- яичница-глазунья;
- паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через раздачу и буфет.

5.2.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- 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.

5.3. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции:

- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
- требовать от директора Гимназии оказания содействия в исполнении должностных обязанностей.
- знакомиться с жалобами и др. документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
- получать информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
- представлять на рассмотрение директора Гимназии предложения по вопросам своей деятельности.
- на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
- на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ СТОЛОВОЙ

6.1. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Столовая обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников.

6.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с руководителем по 14 дневному меню с учетом необходимых требований, предъявляемых к рациональному школьному питанию. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

	РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ РК ВНГ - 2015	ПО.31.12-2020
		Страница 5 из 7

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

6.3. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таковых), питание организуется в соответствии с назначениями лечащего врача и разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка. Выдача рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем ответственного лица, назначенного приказом руководителя.

6.4. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки собственного производства готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.5. Информацию о ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся Гимназии и питающихся самостоятельно) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей размещаются в доступных для родителей и детей местах, а именно на интерактивном стенде гимназии и на официальном сайте образовательной организации в сети Интернет. Ассортимент дополнительного питания принимается с учетом ограничений, предусмотренных требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разлив напитков не допускается. Для организации дополнительного питания по желанию Гимназии могут быть использованы аппараты автоматической выдачи продуктов.

6.6. В Гимназии допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале гимназии, оборудованном столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновой печью для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

6.7. С целью организации питьевого режима используются стационарные питьевые фонтанчики и кулеры, размещенные в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Обработка чаши фонтана осуществляется ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, кулеров – не реже одного раза в семь дней (с использованием моющих средств), и не реже одного раза в три месяца с использованием дезинфицирующих средств.

6.8. При организации питания сотрудники столовой руководствуются санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке Гимназии отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

6.9. В Гимназии организовано горячее питание для обучающихся 1-4 классов из средств федерального и местного бюджетов; 5-11 классов за счет средств родителей (законных представи-

	РУКОВОДСТВО ПО КАЧЕСТВУ РК ВНГ - 2015	ПО.31.12-2020
		Страница 6 из 7

телей) несовершеннолетних. Питание в столовой организовано и осуществляется по установленному и утвержденному графику в соответствии с количествами приемов пищи, установленным в зависимости от режима функционирования Гимназии и режима обучения детей.

6.10. На основании п. 4 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» и действующих Постановлений мэрии города Новосибирска дети из малообеспеченных и многодетных семей, дети-инвалиды, дети с ОВЗ получают питание бесплатно с учетом возрастных особенностей детей и подростков в пределах бюджетных ассигнований, предусмотренных на эти цели.

6.6. Заведующий столовой осуществляет контроль за:

- своевременной доставкой продовольственных товаров, согласно договора;
- обеспечением соблюдения сроков и условий хранения и реализации продуктов, установленных санитарными правилами;
- соблюдением технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья, соблюдением рецептур, требований к срокам реализации готовой продукции и т.д.

6.7. Заведующий столовой в установленном порядке информирует территориальные органы Роспотребнадзора о случаях пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала Гимназии.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. Гимназия несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

7.2. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Гимназии.

7.3. Ответственность за определение контингента учащихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет заместитель директора по приказу, утвержденному директором Гимназии.

7.4. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего столовой.

7.5. Контроль за посещением столовой учащимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов, возлагается на классных руководителей и заместителя директора по УВР, курирующего вопросы питания детей Гимназии, в том числе детей из малообеспеченных и многодетных семей, детей-инвалидов.

7.6. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией с привлечением членов комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания (при необходимости и в соответствии с планом работы комиссии).

8. КОНТРОЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ

Администрация гимназии осуществляет контроль за:

- санитарно-техническими условиями пищеблока и обеденного зала, наличие оборудования, инвентаря, посуды;
- устранением предписаний по организации питания;
- соблюдением правил личной гигиены детьми, персоналом столовой;
- условием транспортировки и хранения продуктов;
- соблюдением Гимназией требований законодательных и иных нормативных правовых актов по вопросам в области организации питания;



- выполнением производственного контроля по вопросам, касающимся деятельности в области питания;
- санитарным режимом мытья инвентаря и посуды;
- повышением квалификации персонала столовой, своевременности прохождения санитарного минимума;
- органолептической оценка приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления;
- охватом горячим питанием обучающихся;
- укреплением материально-технической базы школьного питания, улучшением организации обслуживания обучающихся и работников гимназии;
- ценообразованием в системе школьного питания.

9. ДОКУМЕНТООБОРОТ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в столовой Гимназии ведется вся необходимая документация:

- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима холодного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Разработка и актуализация документации, контроль применения внутренней документации осуществляется на основании п. 6.3.4 и п. 6.3.5 СМК.ДП.4.2.3-01.2015.