



МАОУ  
ГИМНАЗИЯ  
№ 14

Подписано  
цифровой подписью:  
МАОУ ГИМНАЗИЯ №  
14  
Дата: 2021.10.27  
15:18:57 +07'00'

# Положение о структурном подразделении «Пищеблок»

## ПОЛОЖЕНИЕ

о структурном подразделении «Пищеблок» (разработано на основе [САНПИН 2.4.3648-20](#))

### I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Столовая муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 14 управления и права» (далее по тексту - «столовая») является структурным подразделением муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 14 управления, экономики и права» (далее по тексту - Гимназия).
- 1.2. Столовая по виду деятельности относится к организациям общественного питания, действующего на основании Устава Гимназии.
- 1.3. Сотрудники столовой назначаются и освобождаются от должности директором Гимназии.
- 1.4. В столовой может применяться:
- самообслуживание с предварительной сервировкой столов, скомплектованными завтраками, обедами и полдниками;
  - отпуск продукции через буфет, чайные, «витаминные столы».
- 1.5. По характеру организации столовая может работать как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.
- 1.6. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3648-20 и технологического режима.
- 1.8. Деятельность столовой регулируется настоящим положением, локальными актами гимназии и нормами действующего законодательства РФ, регулирующими организацию общественного питания в образовательных учреждениях.

### II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Создание условий для социальной и экономической эффективности, направленные на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд
- 2.2. Проведение летней оздоровительной площадки и оздоровительных площадок в каникулярное время.

### III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

- 3.1. Организация рационального питания для социальных обучающихся, обучающихся, питающихся за счет средств родителей (законных представителей) и сотрудников Гимназии.
- 3.2. Столовая является структурным подразделением Гимназии.
- 3.3. Столовая размещена в здании Гимназии на I этаже и состоит из:
- пищеблоков - производственных помещений;
  - обеденных залов на 120 посадочных мест.
- Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.
- 3.4. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## **IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

4.1. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя структурного подразделения «Пищеблок».

4.1.1. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на руководителя структурного подразделения «Пищеблок».

4.2. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет ответственный за организацию питания Гимназии, назначаемый приказом директора Гимназии.

*Контроль.*

4.3. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных бесплатных и платных завтраков, обедов и полдников, возлагается на классных руководителей Гимназии.

4.5. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

4.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

## **V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

5.1. Для обучающихся в Гимназии должно быть организовано двухразовое горячее питание (завтрак, обед), посещающие группы продленной дня обеспечиваются двухразовым питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в Гимназии и полдником.

Стоимость блюд для детей из социально не защищенных слоев населения формируется из стоимости продуктов. Стоимость блюд для детей за счет родительской платы формируется из стоимости продуктов на основании приказа «О торговой надбавки» (основанием приказа является постановление администрации г. Красноярск, для платной категории учащихся) - приказ по школе, основание: Постановление администрации Красноярского края от 16.10.2001 г. № 710-П Об утверждении предельных надбавок (наценок).

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами Роспотребнадзора.

5.3. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в Гимназии.

О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный орган Роспотребнадзора.

5.4. В питании обучающихся в Гимназии запрещается использовать:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из / на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ.**

6.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся Гимназии, необходимо выполнение следующих мероприятий: В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

- Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

6.2. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем Месте.

6.3. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

6.4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6.5. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации Гимназии и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

6.6. К работе в столовой допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в год, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуются проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

6.7. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

6.8. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

