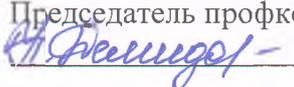


Мнение профсоюзного органа учтено
Председатель профкома
 / Демидова Н.В./



/ Тимохина Н.В./

ПОЛОЖЕНИЕ
о работе столовой
Областного государственного бюджетного общеобразовательного
учреждения «Елатомская школа-интернат для детей-сирот»

1 .ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Воспитанники Областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Елатомская школа-интернат для детей-сирот» (далее школа-интернат) обеспечиваются питанием в соответствии с утверждёнными нормами и методическими рекомендациями по организации питания пять раз в день, семь дней в неделю.

2. Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима.

3. Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов.

2. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА УСТРОЙСТВА И
СОДЕРЖАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

2.1 Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.2. Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования.

2.3. В состав пищеблока входят кухня с заготовочной, моечной, раздачей, кладовые для сухих продуктов и овощей, подсобные помещения.

Помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

2.4. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность отдельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

2.5. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.

2.6. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся отдельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро.

2.7. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь - в специальных шкафах.

2.8. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами из нержавеющей стали.

2.9. Помещения пищеблока должны содержаться в идеальной чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытья столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытьё стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

3.1. Обеспечение продуктами питания школы-интерната осуществляется организациями на договорных условиях.

3.2. Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

3.3. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

Пищевые продукты, поступающие в школу-интернат, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырья продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

3.4. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

3.5. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовой для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи в кладовой для овощей, скоро и особопортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

Следует выделять отдельные шкафы, бытовые холодильники для хранения сырых и готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

4.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

4.1. Персонал пищеблока должен строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно СанПиНу.

Персонал пищеблока ежегодно проходит медобследование. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний.

На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медосмотров и сведения о сдаче санитарного минимума.

4.2. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений).

4.3. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специальный шкаф.

4.4. На основании примерного меню ежедневно медсестрой, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

4.5. После окончания работ на пищеблоке помещение убирается.

Уборочный инвентарь, халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведённом месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

4.6. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой.

4.7. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

4.8. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 °С.

4.9. Мытьё кухонной посуды и инвентаря проводят в

двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

4.10. Мытьё столовой посуды производится посудомоечной машиной. Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъёма инфекционных заболеваний в городе.

Обеденные столы после каждого приёма пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

5. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. Периодический контроль за организацией питания в школе-интернате осуществляют органы управления образования, санитарно-эпидемиологической службы, руководитель учреждения.

5.2. Директор школы-интерната несёт ответственность за правильную организацию питания детей, контролирует своевременное обеспечение необходимого количества продуктов на неделю, следит за правильным использованием денежных средств на питание, соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для школы-интерната.

5.3. Директор школы-интерната осуществляет контроль за доставкой продуктов, за соблюдением правил хранения и использования, постановкой работы на пищеблоке, правильностью составления меню-раскладок, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

5.4. Медработники проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием примерного меню,
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции,
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации,
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи),
- бракераж готовой продукции (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале,
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков,
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы,
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной

- обработкой инвентаря и посуды,
- осмотр сотрудников пищеблока и детей, дежурных по столовой, на наличие гнойничковых заболеваний и порезов,
- один раз в месяц подсчёт количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребёнка в день),
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

6. ПРАВИЛА ПРИЁМА ПИЩИ ВОСПИТАННИКАМИ В СТОЛОВОЙ

6.1. На каждом приёме пищи присутствуют:

- дежурный администратор,
- врач или медсестра у раздачи (завтрак, обед, ужин - согласно графику работы),
- дежурный воспитатель .

6.2. Класс допускается в столовую только с разрешения дежурного администратора или воспитателя, при условии, что все столы на класс сервированы должным образом.

6.3. Перед тем, как вести класс в столовую, учитель или воспитатель выясняет, кто является дежурным по столам на сегодняшний день, инструктирует их, что им нужно сделать после приёма пищи.

6.4. Учитель или воспитатель, введя класс в столовую, тихо сажает детей, убеждается в наличии всех порций и необходимой сервировки.

6.5. Во время приёма пищи учитель и воспитатель обязаны следить, чтобы всё, что положено, воспитанниками съедалось, а не шло в отходы.

6.6. Выпуск класса из столовой осуществляется только после того, как воспитатель или учитель убедятся, что воспитанниками всё съедено, на столах абсолютный порядок.

6.7. После этого учитель или воспитатель предлагает всем аккуратно задвинуть стулья, построиться, и разрешает воспитанникам выйти из столовой.

6.8. Категорически запрещается воспитанникам самостоятельно выходить из столовой или входить в столовую вне класса.

6.9. Все дежурные по столовой являются в столовую в спецодежде (в фартуках).

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Для организации процесса питания обучающихся необходимо иметь следующие документы (регламентирующие и учётные):

- положение о школьной столовой и организации питания обучающихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания обучающихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них

функций контроля);

- график питания обучающихся;
- правила посещения столовой для обучающихся;
- рапорт о количестве обучающихся;
- справки, акты, приказы по вопросам организации питания.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В целях совершенствования организации питания обучающихся в школе:

- организована информационно-просветительская работа по формированию культуры рационального питания и здорового образа жизни обучающихся;
- оформляется информационный стенд, посвящённый вопросам питания обучающихся;
- изучаются возможности улучшения организации питания обучающихся.