

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Гимназия № 2»
Н.В. Яловая
приказ МБОУ «Гимназия № 2»
от 30.12.2020 № 506

ПОЛОЖЕНИЕ о школьной столовой

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о школьной столовой (далее Положение) определяет порядок организации деятельности школьной столовой и регламентирует деятельность Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 2» (далее - Гимназия) в части обеспечения питанием учащихся.
- 1.2. Школьная столовая, является структурным подразделением Гимназии не является обособленным, в том числе филиалом или представительством, не является самостоятельным юридическим лицом.
- 1.3. Местонахождение и адрес школьной столовой: 169840, г. Инта, ул. Куратова, д. 20.
- 1.4. Школьная столовая является объектом общественного питания, обслуживающим определенный контингент потребителей (учащихся Гимназии), осуществляющим приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.
- 1.5. Школьная столовая (далее Столовая) свою деятельность осуществляет в соответствии со ст.37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», нормативными актами Российской Федерации в части организации питания, Уставом Гимназии, настоящим Положением.
- 1.6. Организация приготовления питания и обслуживания в Столовой осуществляется в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными, санитарно-гигиеническими и санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными:
 - 1.6.1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - 1.6.2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - 1.6.3. «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 191-ст);
 - 1.6.4. «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 № 1676-ст);
 - 1.6.5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27.06.2013 № 192-ст);
 - 1.6.6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573);

- 1.6.7. Постановление Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833);
- 1.6.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 1.6.9. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020)
- 1.7. В Гимназии в соответствии с установленными требованиями федеральным законодательством созданы следующие условия для организации питания учащихся:
- 1.7.1. предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
- 1.7.2. предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- 1.7.3. разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы Столовой, время перемен для принятия пищи, график питания учащихся).
- 1.8. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование Столовой регламентируется требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и технологическим режимом.
- 1.9. Столовая работает в течение всего учебного года, исключая выходные и официальные праздничные дни. Время работы Столовой с 08.00 до 16.00. Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней - с понедельника по субботу включительно, в режиме работы Гимназии. В случае проведения мероприятий, связанных с выездом учащихся, Столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

2. ПРЕДМЕТ И ЦЕЛЬ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Цель деятельности Столовой – обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием учащихся Гимназии в течение учебного года.
- 2.2. При организации питания реализуются следующие задачи:
- 2.2.1. соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам учащихся;
- 2.2.2. сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.);
- 2.2.3. оптимальный режим питания;
- 2.2.4. обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- 2.2.5. учет индивидуальных особенностей учащихся Гимназии (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия);
- 2.2.6. обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- 2.2.7. соответствие сырья и продуктов, используемых в питании учащихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции, техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям.

3. СТРУКТУРА СТОЛОВОЙ И ЕЁ ОСНАЩЁННОСТЬ ОБОРУДОВАНИЕМ

- 3.1. В Столовой количество работников устанавливается с учетом количества питающихся согласно нормативов.

- 3.2. Штат Столовой включает следующие должности: заведующий производством, повар, кладовщик, подсобный рабочий. Руководство Столовой осуществляет заведующий производством, принимаемый на должность директором Гимназии в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.
- 3.3. Состав, площади и планировка помещений Столовой, а также наличие в них оборудования определяются правилами и нормами проектирования.
- 3.4. Столовая включает в себя:
 - 3.4.1. обеденный зал на 234 посадочных места;
 - 3.4.2. пищеблок – помещение, состоящее из моечного отделения (для мытья столовой и кухонной посуды), горячего цеха (для приготовления пищи), подсобных помещений.
- 3.5. В помещениях Столовой предусматриваются горячее и холодное водоснабжение, центральное отопление, канализация, электроснабжение, приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением, естественное и искусственное освещение.
- 3.6. На пищеблоке имеются необходимые виды холодильного и технологического оборудования. Санитарно-техническая характеристика пищеблока представлена в паспорте Столовой (приложение).
- 3.7. На пищеблоке имеется аптечка с набором медикаментов и перевязочных средств по оказанию первой медицинской помощи.
- 3.8. Уборка Столовой проводится после каждого приёма пищи с обязательным мытьём столов горячей водой с мылом (содой). Не реже одного раза в месяц проводится уборка Столовой с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Мытьё посуды осуществляется горячей водой с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

- 4.1. Приказом директора назначается ответственное лицо за организацию питания в Гимназии.
- 4.2. Питание учащихся в Гимназии организуется в дни учебных занятий за исключением дней отмены занятий по климатическим и эпидемиологическим условиям.
- 4.3. В случае временного приостановления оказания услуг по обеспечению учащихся питанием (осуществления ремонтных работ, проведения плановых санитарных дней) потребителю своевременно предоставляется информация о дате и сроках приостановления работы Столовой.
- 4.4. Режим питания учащихся утверждается директором и размещается в доступном для ознакомления месте.
- 4.5. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с режимом питания учащихся, утвержденным директором. В течение учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается две перемены по 20 минут. Отпуск учащимся питания (завтраки, обеды) в Столовой осуществляется по классам (группам).
- 4.6. Организация питания учащихся и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 4.7. Питание учащихся осуществляется на основании примерного десяти(двенадцати)дневного меню.
- 4.8. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания учащихся, возрастная категория, физические нагрузки учащихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 4.9. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованном сборнике рецептур.
- 4.10. Заведующим производством составляется в соответствии с примерным меню и директором утверждается ежедневное меню, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий, объемах блюд, энергетической ценности и стоимости блюд. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что подтверждается необходимыми расчетами.

- 4.11. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах).
- 4.12. Питание для каждого класса организуется на численность учащихся, заявляемую классным руководителем. При составлении общей заявки организатором по питанию учитываются заявки классных руководителей с учетом численности учащихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.
- 4.13. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 12(10)-дневного меню, утверждается директором ежедневно, на день вперед. В меню-требовании четко указываются: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей. Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления директора запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества поставленных продуктов), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется докладная, которая визируется директором. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам.
- 4.14. Поставка продуктов для приготовления питания в столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключающимися между Гимназией и поставщиком.

5. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

5.1. Директор:

- 5.1.1. несет ответственность за организацию питания учащихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Республики Коми, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Гимназии и настоящим Положением;
 - 5.1.2. обеспечивает условия для организации качественного питания;
 - 5.1.3. утверждает приказом бракеражную комиссию, которая осуществляет контроль качества работы столовой;
 - 5.1.4. назначает из числа работников Гимназии ответственного за организацию питания в Гимназии;
 - 5.1.5. организуют питание учащихся за счет средств родителей (проводит разъяснительную и воспитательную работу с учащимися и родителями, направленную на формирование навыков рационального и здорового питания);
 - 5.1.6. принимает меры для увеличения (100 %) охвата горячим питанием учащихся Гимназии;
 - 5.1.7. обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания учащихся с участниками образовательной деятельности.
- ### 5.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:
- 5.2.1. обеспечивает наличие нормативной документации, регламентирующей соответствие условий воспитания и обучения санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;
 - 5.2.2. обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов работниками Гимназии;
 - 5.2.3. организует производственный контроль соблюдения санитарных правил и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
 - 5.2.4. создает надлежащие условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации пищевых продуктов, блюд и изделий, гарантирующих их безопасность для здоровья потребителей;
 - 5.2.5. обеспечивает допуск на работу лиц, по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - 5.2.6. организует выполнение постановлений, предписаний органов контроля и надзора (территориального отдела Роспотребнадзора);
 - 5.2.7. обеспечивает условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- 5.2.8. обеспечивает исправную работу технологического и холодильного оборудования;
- 5.2.9. контролирует наличие достаточного количества посуды, инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- 5.2.10. организует проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации.
- 5.3. Заведующий производством:
 - 5.3.1. организует питание детей в Гимназии согласно 12 (10) - дневному меню;
 - 5.3.2. обеспечивает своевременную заявку необходимых продуктов в соответствии с договором;
 - 5.3.3. проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;
 - 5.3.4. обеспечивает контроль соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения и реализации товара;
 - 5.3.5. обеспечивает соблюдение правил и требований органов контроля и надзора, правильности эксплуатации технологического оборудования;
 - 5.3.6. обеспечивает контроль сохранности и правильности эксплуатации технологического оборудования и помещения пищеблока;
 - 5.3.7. осуществляет подбор и расстановку кадров соответствующей квалификации на производстве;
 - 5.3.8. следит за своевременным прохождением работниками столовой медицинских осмотров, укомплектованностью кадрами;
 - 5.3.9. оказывает помощь в подготовке пищеблока к началу нового учебного года.
- 5.4. Ответственное лицо за организацию питания:
 - 5.4.1. координирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока;
 - 5.4.2. формирует сводный список учащихся для предоставления питания;
 - 5.4.3. предоставляет табеля учета, списки учащихся для расчета средств на питание учащихся в бухгалтерию не позднее 01 числа месяца, следующего за отчетным;
 - 5.4.4. обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися обедов по классам;
 - 5.4.5. формирует список и ведет учет детей из малоимущих семей;
 - 5.4.6. контролирует сбор платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание учащихся Гимназии, и ведет соответствующую ведомость (табель учёта);
 - 5.4.7. координирует работу в Гимназии по формированию культуры питания;
 - 5.4.8. осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
 - 5.4.9. вносит предложения по улучшению организации питания.
- 5.5. Классные руководители:
 - 5.5.1. ежедневно представляют организатору по питанию устную заявку на предоставление питания обучающимся класса с указанием количества рационов питания на следующий учебный день;
 - 5.5.2. ведут ежедневный учет полученных учащимися обедов;
 - 5.5.3. осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
 - 5.5.4. предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся;
 - 5.5.5. вносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.
- 5.6. Родители (законные представители) учащихся:
 - 5.6.1. своевременно вносят плату за питание ребенка;
 - 5.6.2. обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Гимназии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- 5.6.3. ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- 5.6.4. вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;
- 5.6.5. вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

6. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 6.1. Для осуществления контроля за организацией питания учащихся в Гимназии приказом директора создается бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о бракеражной комиссии.
- 6.2. Производственный контроль качества и безопасности пищевых продуктов и изделий проводится в соответствии с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 6.3. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта (приложение). Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.
- 6.4. Пробы отбираются согласно инструкции по отбору проб.
- 6.5. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки пищеблока и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов, наличия достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки.
- 6.6. Контроль за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.
- 6.7. Контроль по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет, как в письменной форме, так и в электронном виде.
- 6.8. Ежедневный контроль температурного режима холодильной камеры находящегося на пищеблоке бытового холодильника осуществляется кладовщиком; результаты замеров температуры заносятся в Журнал учёта температуры в холодильном оборудовании пищеблока.
- 6.9. Соотношения смешиваемых компонентов при приготовлении различных дезинфицирующих растворов для обеззараживания столовой посуды, помещения столовой и её оборудования во время проведения текущих и генеральных уборок, мероприятий по дезинфекции в период карантина заносятся в Журнал приготовления дезинфицирующих растворов, имеющийся на пищеблоке.

7. ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 7.1. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:
 - 7.1.1. бюджетных средств, предоставленных на социальную поддержку семей, имеющих статус малоимущих;
 - 7.1.2. бюджетных средств, предоставленных для организации горячего питания учащихся 1-4 классов;
 - 7.1.3. средств платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за питание детей в Гимназии (далее - родительская плата за питание детей).
- 7.2. Стоимость питания определяется исходя из рекомендованного школьного рациона питания.

- 7.3. Перечень детей из малоимущих семей формируется на основании справок, предоставляемых территориальным управлением социальной защиты населения, и утверждается директором Гимназии с согласованием с территориальным управлением социальной защиты населения.
- 7.4. Внесение родительской платы за питание детей в Гимназии, осуществляется ежемесячно в срок до 01 числа следующего месяца.
- 7.5. Размер родительской платы за питание детей в Гимназии, подлежит перерасчету в случае пропуска ребенком занятий по уважительной причине, а также по иным причинам при условии уведомления Гимназии (в лице классного руководителя) не позднее, чем за один день, с учетом соответствующего количества дней непосещения занятий.

8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 8.1. В случае изменения законодательства Российской Федерации, а также Устава Гимназии, настоящее Положение может быть изменено (дополнено).
- 8.2. Проекты изменений (дополнений) к настоящему Положению разрабатываются заместителем директора по административно-хозяйственной работе и утверждаются в порядке, установленном Уставом.
- 8.3. Настоящее Положение должно быть признано недействительным и разработано вновь в случае переименования, изменения типа и (или) реорганизации Гимназии.
- 8.4. Настоящее Положение доводится до сведения участников образовательных отношений, размещается на официальном сайте Гимназии в сети Интернет.

ПАСПОРТ СТОЛОВОЙ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

- 1) Наименование объекта
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 2»
- 2) Адрес и местонахождение
- 3) **169840, Республика Коми, г. Инта, ул. Куратова, д.20**
- 4) Форма собственности **ОО**
Муниципальная
- 5) Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы **Санитарно-эпидемиологическое заключение № 11.04.000.М.000019.06.15 от 09.06.2015**
- 6) Дата ввода в эксплуатацию **2004 год**
- 7) Мощность проектная **234 человек**
- 8) Благоустройство территории:
наличие ограждения,
наличие асфальтированного покрытия,
наличие подъездных путей, имеющих въезд/выезд.
- 9) Наличие графика на проведение санитарных дней
1 раз в месяц
- 10) Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (ФГУП "Дезинфекция", г. Сыктывкар" Роспотребнадзора)
- 11) Количество мусоросборников: **один**
- 12) Договор на вывоз твердых коммунальных (бытовых) отходов спецтранспортом и части утилизации (ООО "Север Строй Инвест")

2. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- 1) Наличие холодного и горячего централизованного водоснабжения **ОАО "Интаводоканал"**
- 2) Количество используемой воды удовлетворяет потребность производства в соответствии с нормами расхода воды.
- 3) Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Конструкции используемых смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Температура горячей воды в точке разбора не ниже 65°C.
- 4) Предусмотрены раковины для мытья рук из учета одна раковина на 20 учащихся (**всего в обеденном зале 6 раковин**).
- 5) В технологическом процессе используется горячая вода из системы водяного отопления для хозяйственно-бытовых и других целей.
- 6) В моечных помещениях установлены водонагреватели (кипятильники) для нагрева (кипячения) воды.
- 7) Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке через систему централизованной канализации.
- 8) Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ

- 1) Централизованная канализация **имеется.**
- 2) Наличие уклонов полов, трапов **имеются.**
- 3) Условия для соблюдения правил личной гигиены **имеются.**

ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ

- 1) Централизованное отопление, снабжение тепловой энергией в горячей воде ПАО "Т Плюс"

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ

- 1) Вентиляция (общеобменная, естественная), **эффективность работы низкая** (воздухообмен необходимо рассчитать на поглощение избытка тепла, выделяемого технологическим оборудованием кухни).
- 2) Горячий цех и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов **необходимо оборудовать локальными вытяжными системами.**
- 3) Система отопления в пищеблоках **отвечает требованиям действующих СНиП РК 4.02-42-2006 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».**
- 4) Нагревательные приборы доступны для очистки от пыли, расположены вдали от холодильного оборудования.

ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ

- 1) Освещение: **естественное, искусственное.**
- 2) Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре.
- 3) Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Чистку осветительной арматуры светильников проводят два раза в год и своевременно заменяют перегоревшие лампы. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются и вывозятся из пищеблока в специально отведенные места для их хранения.
- 4) Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.
- 5) Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях соответствует требованиям, при этом максимально используется естественное освещение.

3. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ**ЗДАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

- 1) Здание типовое общей площадью **5132,10 м²**
- 2) Проектное число учащихся **550 человек**
Фактическое число учащихся **524 человек**
из них получают горячее питание **498 человек**
дети льготных категорий **30 человек**

НАБОР ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ

- 1) Обеденный зал (следует принимать из расчета не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место)
Число посадочных мест – **234**
- 2) Раздаточная при обеденном зале (не менее 8 - 12 м²) – **10 м²**
- 3) Буфет – **нет.**

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 1) Помещение первичной обработки овощей (заготовочный 8 -12 м²) **8,1м²**
- 2) Горячий цех (30 - 60 м²) **32,8м²**

МОЕЧНЫЕ

- 1) Моечная столовой посуды 4,2 м²
- 2) Моечная кухонной посуды 9,5 м²

КОМПЛЕКС СКЛАДСКИХ И ЗАГРУЗОЧНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

- 1) Разгрузочная платформа (4 - 6 м²) нет м²
- 2) Склад для сухих продуктов (8 - 12 м²) 6,7 м²
- 3) Склад для овощей (неохлаждаемый) (8 - 15 м²) 4,7 м²
- 4) Камера охлаждаемая для замороженных полуфабрикатов
(низкотемпературная) (6 м²) 6,7 м²
- 5) Помещение для хранения и резки хлеба (6 - 8 м²) 15,3 м²

ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

- 1) Охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков или помещением для хранения пищевых отходов 2,2 м²
- 2) Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных средств 1 м²
- 3) Гардеробная персонала, уборная **имеются** (душевой нет) 4,3 м²
- 4) Рабочее место заведующего производством оборудовано м²

ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА

Стены производственных и складских помещений на высоту 1,6 м - облицовочная плитка, выдерживающая влажную уборку и дезинфекцию. Полы выполнены из ударопрочных, исключаящих скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не имеют порогов.

САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ

- 1) Проведение текущего ремонта **ежегодно в летний период.**
- 2) Окраска потолков производится стен производственных и вспомогательных помещений **по мере необходимости.**

4. ОБЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ

- 1) Планировка производственных помещений Столовой, их конструкция, размещение и размер обеспечиваются в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011(статьи 10 и 14). В Столовой обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующих в приготовлении продукции общественного питания персонала.
- 2) При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий соблюдается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 3) Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным директором Гимназии или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанной и утвержденной директором организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 4) Столовая оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям (статья 5 технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и

дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- 5) Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 6) Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- 7) Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- 8) Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд и (или) участках порционирования блюд используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- 9) Столовая оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- 10) Допускается использование оборудования для обеспечения горячего водоснабжения.
- 11) 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.
- 12) Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
- 13) Все помещения Столовой подвергаются уборке, ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.
- 14) Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений 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.
- 15) Ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них не проводится.
- 16) Лица, поступающие на работу, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
- 17) Назначенное ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции 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. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 18) Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 19) В помещениях Столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях Столовой не допускается хранение личных вещей и комнатных растений (статьи 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

5. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ БИОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

- 1) Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в

соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

- 2) Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.
- 3) Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования применяются в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.
- 4) Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.
- 5) Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники Столовой обязаны:
 - а) 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;
 - б) 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;
 - в) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
 - г) использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- 6) Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:
 - а) нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
 - б) 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;
 - в) заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции;
 - г) реализация на следующий день готовых блюд;
 - д) замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
 - е) привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.
- 7) 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 влажности - в складских помещениях.
- 8) Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 9) В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 10) Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- 11) Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

6. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

- 1) 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 производственных помещениях Столовой. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- 2) В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, 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.
- 3) 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.
- 4) Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

- 1) С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используются термометры.
- 2) Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ

Наименование производственного помещения	Оборудование	Количество
1	2	3
Складские помещения	стеллажи	2
	подтоварники	11
	среднетемпературный холодильный шкаф	2
	низкотемпературный холодильный шкаф	1
	холодильный агрегат	1
	контрольные весы (платформенные для статического взвешивания)	1
	психрометр	3
Овощной цех	производственный стол,	1
	картофелеочистительная машина	2
	овощерезательная машина	1
	моечная ванна (двухсекционная)	1
Мясо-рыбный цех	производственный стол	2

Наименование производственного помещения	Оборудование	Количество
1	2	3
	контрольные весы (торговые электронные)	1
	электромясорубка	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Зона для обработки яиц	производственный стол	1
	моечная ванна (емкость)	1
	емкость для обработанного яйца	2
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	5
	хлеборезательная машина	1
	емкость для хранения хлеба	3
	контрольные весы (торговые электронные)	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	5
	электрическая плита	5
	взбивочная машина	1
	хлеборезательная машина	1
	электромясорубка	1
	духовой (жарочный) шкаф	2
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
	настенные часы	1
Раздаточная зона	производственные столы	3
	мармит	1
	микроволновая печь	1
	тележки для раздачи	4
Моечная столовой посуды	производственный стол	6
	моечные ванны для мытья столовой посуды	2
	сушилки для тарелок	13
	шкаф для посуды	1
Моечная кухонной посуды	производственный стол	2
	водонагреватель	2
	стеллаж для хранения посуды	1
	моечная ванна (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды)	1
Обеденный зал	обеденный стол	39
	стул (скамейка)	36 (58)
	раковины для мытья рук	6
	электрополотенце	3
Санитарная комната	шкаф для хранения спецодежды	1
	стиральная машина	1

9. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ СТОЛОВОЙ

№ п/п	Наименование оборудования и марка оборудования	Инвентарный номер	Количество	Год выпуска	Техническое состояние
1	2	3	4	5	6
1.	Электроплита ПСМ-4М	11320017	1	1992	удовлетворительное
2.	Холодильный агрегат	11380013	1	1992	удовлетворительное
3.	Установка холодильная	1138088	1	1996	удовлетворительное
4.	Холодильник «Снайге»	11380011	1	1992	удовлетворительное
5.	Котел пищевой КПЭМ-250	21360150	1	2011	удовлетворительное
6.	Шкаф жарочный ШЖЭ-3	21922559	1	2006	удовлетворительное
7.	Шкаф жарочный ШЖЭ-2	424162930121215	1	2012	удовлетворительное
8.	Электропривод	424162930301216	1	2012	удовлетворительное
9.	Взбивочная машина	21360009	1	2001	удовлетворительное
10.	Хлебoreзка АХМ-300Т	424162930342214	1	2012	удовлетворительное
11.	Хлебoreзка «ЯНЫЧАР»	524142945102020	1		удовлетворительное
12.	Водонагреватель	224162930151001 224162930151002	1	2012	удовлетворительное
13.	Электромясорубка «Консар» МЕМ	424162930302203	1	2012	удовлетворительное
14.	Картофелечистка	424162930300209	1	2012	удовлетворительное
15.	Овощерезка	424162930300208	1	2012	удовлетворительное
16.	Плита 4х-комфорочная без жарочного шкафа	424162930123012320	1	2012	удовлетворительное
17.	Плита ЭП-4ЖШ с жарочным шкафом	424162930123205 424162930123204	2	2012	удовлетворительное
18.	Шкаф холодильный «Бирюса-129»	424162930011206	1	2012	удовлетворительное
19.	Весы торговые электронные	424143312140211 424143312140212 424143312140210	3	2012	удовлетворительное
20.	Весы платформенные для статического взвешивания СКЕ-RS	224143312140229	1	2016	удовлетворительное
21.	Шкаф холодильный среднетемпературный Эльтон 1,12 УС	424142919611201	1	2012	удовлетворительное