

Принято
на заседании Ученого Совета
ГБОУ ВО ВШМ РС(Я)
Протокол № 5 от «29» декабря 2016г.

Утверждаю
Ректор ГБОУ ВО ВШМ РС(Я)
Никифорова В.С.
«29» декабря 2016 года



Положение

**по организации питания обучающихся
в Государственном бюджетном образовательном учреждении
высшего образования «Высшая школа музыки Республики
Саха (Якутия) (институт) имени В. А. Босикова»**

Положение по организации питания обучающихся

I. Общие положения.

1.1. К компетенции Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Высшая школа музыки Республики Саха (Якутия) (институт) имени В.А.Босикова» (далее Учреждение) относится создание в Учреждении необходимых условий для работы столовой, контроль за ее работой в целях охраны и укрепления здоровья, обучающихся в соответствии с ч.1 ст. 37, ст.41 Федеральным законом от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» (далее Закон №273-ФЗ).

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся, разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся предоставленного за счет средств республиканского бюджета, средств от иной приносящей доход деятельности.

1.3. Настоящее Положение, касающееся организация питания в образовательном учреждении, разработано на основе Закона №273-ФЗ, а также Постановления Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08».

1.4. При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений рекомендуется реализовывать следующие задачи:

а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

б) 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.);

в) оптимальный режим питания;

г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности;

д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, 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, СанПиН 2.4.5.2409-08](#).

1.5. Под организацией питания обучающихся, воспитанников понимается обеспечение проживающих обучающихся бесплатным питанием, в соответствии с режимом работы по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.6. Под бесплатным питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в столовой Учреждения в соответствии с примерным меню, согласованным

с Управлением Роспортебнадзора по РС(Я).

1.7. Меню-требование, выписывается медработником, согласно нормативом, установленным Постановлением Правительства РС (Я) от 25.05.2006г. №218 «О нормативных расходах на содержание учреждений образования, здравоохранение, культуры, социального обслуживания, физической культуры и спорта, получающих финансирование из государственного бюджета РС (Я), (СанПиН).

1.8. Положение предназначено для лиц, ответственных за организацию питания обучающихся.

II. Общие подходы к организации питания, обучающихся

2.1. Питание обучающихся организовано за счет средств субсидии на выполнение государственного задания, средств от иной приносящей доход деятельности.

2.2. Организация питания в Учреждении осуществляется силами Учреждения — специально закрепленным штатом.

2.3. Организация доставки продуктов питания в столовую осуществляется на договорной основе поставщиками, имеющими правоустанавливающие документы.

2.4. Питание обучающихся организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- В соответствии с Федеральным законом от 06.12.2011 №402 -ФЗ «О бухгалтерском учете» (далее Закон №273-ФЗ), положениями Инструкции по применению Единого плана счетов бухгалтерского учета для органов государственной власти (государственных органов), органов местного самоуправления, органов управления государственными внебюджетными фондами, государственных академий наук, государственных (муниципальных) учреждений, утвержденной приказом Минфина России от 01.12.2010 N 157н, , Инструкции по применению Плана счетов бухгалтерского учета бюджетных учреждений, утвержденной приказом Минфина России от 16.12.2010 N 174н.
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08).;
- Инструкцией о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (в ред. Постановлений Госарбитража СССР от 29.12.73 N 81, от 14.11.74 N 98)(с изм., внесенными Постановлением Пленума ВАС РФ от 22.10.1997 N 18);
- Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений. (Утверждены Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178);
- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 (далее — технический регламент о безопасности пищевой продукции);
- Техническим регламентом Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей, принятым решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 882 (далее — технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей);
- Техническим регламентом Таможенного союза на масложировую продукцию, принятым Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 883 (далее — технический регламент на масложировую продукцию);

- Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», принятым решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. N 797;
- Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), принятыми решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее — Единые требования);
- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167, N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; 2006, N 1, ст. 10; N 52, ст. 5498; 2007, N 1, ст. 21, ст. 29; N 27, ст. 3213; N 46, ст. 5554; N 49, ст. 6070; 2008, N 29, ст. 3418; N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2010, N 40, ст. 4969; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596, N 50, ст. 7359);
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2002, N 1, ст. 2; 2003, N 2, ст. 167; N 27, ст. 2700; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 50, ст. 5242; 2006, N 1, ст. 10; N 14, ст. 1458; 2007, N 1, ст. 29; 2008, N 30, ст. 3616; 2009, N 1, ст. 17; 2011, N 1, ст. 6; N 30, ст. 4590, 4596);
- Законом Российской Федерации от 10 июля 1992 г. N 3266-1 «Об образовании» (Собрание законодательства Российской Федерации, Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, N 3, ст. 150; 1997, N 47, ст. 5341; 2000, N 30, ст. 3120; N 33, ст. 3348; 2002, N 26, ст. 2517, N 30, ст. 3029; 2003, N 2, ст. 163; N 28, ст. 2892; 2004, N 10, ст. 835; N 27, ст. 2714; N 35, ст. 3607; 2005, N 19, ст. 1752; N 30, ст. 3103, 3111; 2006, N 1, ст. 10; N 12, ст. 1235; N 45, ст. 4627; N 50, ст. 5285; 2007, N 1, ст. 21; N 2, ст. 360; N 7, ст. 834, ст. 838; N 17, ст. 1932; N 27, ст. 3213, ст. 3215; N 30, ст. 3808; N 43, ст. 5084; N 44, ст. 5280; N 49, ст. 6068, 6069, 6070, 6074; 2008, N 9, ст. 813; N 17, ст. 1757; N 30, ст. 3616; N 44, ст. 4986; N 52, ст. 6236, ст. 6241; 2009, N 7, ст. 786, 787; N 29, ст. 3585; N 46, ст. 5419; N 51, ст. 6158; N 52, ст. 6405, ст. 6441; 2010, N 19, ст. 2291; N 25, ст. 3072; N 31, ст. 4184; N 40, ст. 4969; N 46, ст. 5918; N 50, ст. 6595; 2011, N 1, ст. 51, N 6, ст. 793; N 23, ст. 3261; N 25, ст. 3537, 3538; N 27, ст. 3871, ст. 3880; N 30, ст. 4590; N 46, ст. 6408; N 47, ст. 6608; N 49, ст. 7061, 7063; 2012, N 10, ст. 1159);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. N 24 (зарегистрированы Министерством юстиции Российской Федерации 31 октября 2001 г. N 3011) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 7 апреля 2009 г. N 20 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 5 мая 2009 г. N 13891), от 25 февраля 2010 г. N 10 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22 марта 2010 г. N 16679), от 28 июня 2010 г. N 74 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2010 г. N 18009);
- другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания в общеобразовательных учреждениях.

2.5. Ректор Учреждения назначает из числа сотрудников Учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

2.6. Учреждение осуществляет внутренний контроль организации питания обучающихся:

— включает в годовой план учреждения и в план контроля вопросы организации питания,

- проводит мониторинг организации питания,
- осуществляет контроль деятельности подразделения «Столовая».

III. Организация процесса питания

Согласно п.46 Постановления Правительства от 12.03.1997г.№288 «Об утверждении типового положения о специальном (коррекционном) образовательном учреждении для обучающихся воспитанников с ограниченными возможностями здоровья», обучающиеся, которые проживают в интернате и находятся на полном государственном обеспечении, в соответствии с установленными нормативами получают питание.

Организация питания в Учреждении производится в соответствии с САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМИ ТРЕБОВАНИЯМИ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08).

В соответствии с Постановлением от 23.07.2008г. Об утверждении САНПИН 2.4.5.2409-08 установлены нормы по обеспечению обучающихся питанием в расчете на 1 день на 1 ребенка по возрастным группам.

ПЕРЕЧЕНЬ

ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы, рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-«самокваш».

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, врач разрабатывает рацион питания.

Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток.

На основании сформированного рациона питания медицинскими работниками ежедневно составляется меню-требование, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, полдник, обед, ужин, поздний ужин).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся Учреждения составлено

десятидневное меню в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также карточек-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (6 — 10 и 11 и старше).

При разработке меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

При круглосуточном пребывании предусмотрен пятикратный прием пищи.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в рационах 2 — 5-разового питания включается мясо, молоко, сливочное и растительное масло, кисломолочные продукты, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, включают 1 раз в 2 — 3 дня.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному 10-дневному меню. 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 должно подтверждаться необходимыми расчетами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают меню ,утвержденное Ректором и (или) ответственным лицом, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Заказ необходимых продуктов питания осуществляется заведующим складом согласно 10-дневному меню и количества детей, на основании меню-требования.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

В учреждении питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждой

группой в столовой закреплены определенные столы.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными под руководством дежурного преподавателя.

Еженедельно разрабатывается и утверждается Ректором график дежурства по столовой.

Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований санитарных правил.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляются 3 — 4 наружных листа.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие

требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 — 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используется механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) — в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Обязательно соблюдение сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

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;
- коротко стричь ногти;
- 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.

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

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации 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.

К работе 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 проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

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.

Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

Ответственное лицо отвечает за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в Учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Перед приемом пищи в обязательном порядке медицинскими работниками производится снятие проб.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания Учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Согласно плана счетов бюджетного учета, учет продуктов питания ведется на счете 010532000 «Продукты питания -иное движимое имущество».

Учет продуктов питания на складе является составной частью всей системы учета материальных ценностей, обеспечивая полную сохранность продуктов.

Доставка продуктов питания на склад осуществляется в соответствии с заключенными договорами экспедитором поставщика.

Продукты питания, поступающие на склад, проверяются заведующей столовой в отношении соответствия их ассортименту, количеству веса, качеству, указанным в сопроводительном документе.

В случае сомнения в доброкачественности продуктов питания их приемка производится с обязательным участием медицинского работника.

Недоброкачественные продукты возвращаются Поставщику.

Учет продуктов питания ведется в книге учета материальных ценностей.

Отпуск продуктов со склада производится на основании меню-требования.

Работники бухгалтерии систематически проверяют своевременность, полноту и правильность записей прихода и расхода продуктов питания в книге учета материальных ценностей, сверяют их с записями в бухгалтерском учете и подтверждают правильность этих записей подписью работника бухгалтерии, проводившего проверку.

При уходе в отпуск заведующего столовой производится проверка количественного наличия продуктов питания на складе, после чего склад пломбируется.

Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии медсестры. Периодически (внезапно) закладка продуктов питания в котел контролируется администрацией Учреждения и представителем профсоюзной организации. Перед закладкой в котел продукты питания взвешиваются независимо от того, что они были получены по весу со склада.

Распределение полномочий по организации питания в Учреждении.

1. Медицинский персонал.

- Составление меню;
- Контроль норм потребления и рациона питания;
- Контроль качества продуктов;
- Контроль закладки продуктов;
- Снятие проб перед приемом пищи;
- Подготовка заказа по продуктам питания на квартал, год
- Медосмотр работников столовой, инструктаж работников столовой;

2. Заведующая столовой .

- Своевременный заказ продуктов;
 - Прием продуктов питания от Поставщиков по количеству и качеству;
 - Контроль качества продуктов питания;
 - Контроль за наличием сертификатов качества на поставляемые продукты;
 - Контроль за своевременным поступлением необходимых продуктов на склад;
 - Работа с Поставщиками.
- Контроль за сдачей выручки в бухгалтерию Учреждения, кассой столовой.

3. Бухгалтерия.

- Своевременный ввод поступлений материальных запасов и меню-требований в программный комплекс 1С предприятие;
- Обработка первичных документов согласно статьи 19 Закона №402-ФЗ;

- Формирование отчетности;
- Контроль остатков продуктов на складе каждые 10 (десять) дней;
- Заключение договоров с Поставщиками согласно оформленным контрактам;
- Расчеты с контрагентами;
- Функция контроля за соблюдением норм и денежных средств.

IV. Контроль эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся

4.1. Закупка продуктов питания Учреждением, осуществляется самостоятельно при наличии у поставщиков с применением норм Федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»:

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии условий деятельности и объекта питания требованиям санитарных правил и норм;
- организация доставки продуктов, необходимых для осуществления питания обучающихся, воспитанников в столовую за счет средств поставщиков;
- столовая должна иметь автомобиль рефрижератор для доставки скоропортящихся и доставки продуктов питания для экстренных случаях;

4.2. Основными условиями при организации питания в Учреждении являются:

- организация горячего питания (завтрак, полдник, обед ,ужин, вечерний ужин (выдается на руки)) для обучающихся;
 - широкий ассортимент и гарантированное качество приготовления блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - наличие собственной производственной базы для приготовления продукции, в т.ч. посуды и столовых приборов, кухонного инвентаря, производственной одежды, санитарно-гигиенических средств (в соответствии с действующими нормами);
 - готовность обеспечивать эксплуатацию торгово-холодильного, технологического и другого оборудования, согласно инструкциям и правилам эксплуатации, разработанным для каждого вида оборудования;
 - наличие производственного персонала, знающего основы организации и технологию школьного питания, имеющего допуск к работе на производственно—технологическом и холодильном оборудовании;
 - обеспечение чистоты и соблюдения санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях столовых;
 - организация содержания в надлежащем порядке обеденного зала общеобразовательного учреждения — в соответствии с требованиями СанПиН (уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи);
- 4.4. Отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей) и педагогов.

V. Условия организации питания обучающихся

5.1. В Учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН создаются следующие условия для организации питания обучающихся:

— наличие производственных помещений для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

— наличие помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

— разработка и утверждение порядка питания учащихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, составление списков детей).

5.2. В Учреждении приказом Ректора определяется ответственный, осуществляющий контроль:

— за посещением столовой учащимися и организацией питания во время приема пищи

— за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

— за состоянием информационных стендов в обеденном зале;

— за ежедневную своевременную подачу сведения о детях, проживающих в интернате воспитателями.

5.3. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник Учреждения. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Ответственное лицо Учреждения ежедневно утверждает меню.

5.4. В компетенцию Ректора (Проректора) Учреждения по организации столовой (как структурного подразделения) входит:

— комплектование столовой квалифицированными кадрами;

— контроль за производственной базой пищеблока столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;

— контроль за соблюдением требований СанПиН;

— обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;

— обеспечение столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

— заключение договоров на поставку продуктов питания;

— ежемесячный анализ деятельности столовой;

— организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности столовой.

5.6. Ответственность за функционирование столовой (как структурного подразделения Учреждения) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм осуществляет Ректор (Проректор).

VI. Режим работы столовой

График работы: с 7:30 до 19:30

Завтрак: 7:30 - 8:30

Полдник: 10:30 – 11:00

Обед: 12:30 – 14:00

Ужин: 17:30 – 19:00

Вечерний ужин: в коттеджах (выдается на руки)

Работа в столовой две смены. Рабочий день поваров начинается 6:30- 19:30, Посудницы, уборщица, рабочий 8:30 – 19:30. В смене работают по 2 повара, 2 посудницы, уборщица, рабочий. У заведующей столовой, заведующей производством и рабочего пятидневная рабочая неделя с 8:30 до 17:00, суббота, воскресенье выходной. У заведующей столовой, заведующей производством ненормированный рабочий день.