

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания в столовой**  
**СПб ГБПОУ «УОР № 2 (техникум)»**

**1. Общие положения**

1.1. Организация питания обучающихся и спортсменов в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Училище олимпийского резерва № 2 (техникум)» (далее – учреждение) осуществляется в столовые училища в соответствии с требованиями, установленными:

- Совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Порядком организации социального питания в находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга государственных учреждениях, входящих в системы образования, здравоохранения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, утвержденным постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873;

- Санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45,

а также с учетом рекомендаций Управления социального питания по организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (Сборник методических рекомендаций, 2010).

**2. Организация общественного питания и санитарно-эпидемиологические требования к размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям столовой учреждения**

2.1. Столовая учреждения работает на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, производит и (или) реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню, утверждаемом в установленном порядке.

2.2. Общественное питание обучающихся и спортсменов осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании учреждения.

2.3. Площадь обеденного зала составляет 480 кв.м. из расчета 2,4 кв.м. на одно посадочное место.

2.4. Наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, в столовые учреждения предусмотрено:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;
- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;
- навесы над входами и загрузочными платформами;
- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;
- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся и спортсменов.

2.5. Хозяйственные и подсобные помещения размещаются в подвальных и цокольных этажах с обеспечением гидроизоляции, соблюдением гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.6. Сбор твердых бытовых и пищевых отходов столовой учреждения осуществляется в отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.7. В столовой организованы централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

### **3. Требования к санитарно-техническому обеспечению столовой учреждения**

3.1. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, для мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.2. Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, предусматриваются резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.3. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками должны быть установлены электрополотенцы.

3.4. Для искусственного освещения применяются светильники во влагозащитном исполнении. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

### **4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

4.2. В производственных помещениях устанавливается технологическое и холодильное оборудование, находящееся в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню и обеспечивается соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря размещаются на высоте от пола 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

4.6. Столовая учреждения обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.7. При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи, в обязательном порядке используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ" "СК" "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко". "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Т" и т.п.

4.9. Для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.12. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## 5. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

5.4. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.5. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.6. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.7. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

5.8. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовая посуда - в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

5.14. Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются (или кипятят в течение 15 мин.), промываются проточной водой, просушиваются и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

5.17. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.18. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.19. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Используются дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметаются с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протираются с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере их заполнения не менее 2/3 объема и промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ на основании заключенных договоров.

Для предупреждения залета насекомых проводится засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом столовой учреждения.

5.24. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся и спортсменов учреждения.

## **6. Требования к организации здорового питания и формированию меню**

6.1. Для обеспечения обучающихся и спортсменов 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, разрабатывается и составляется цикличное 14-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания по группам вида спорта «А», «Б», «В» (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) (далее – цикличное меню рационов питания).

6.2. Рацион питания обучающихся и спортсменов предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. Цикличное меню рационов питания разрабатывается диетсестрой и утверждается в установленном порядке.

6.4. Цикличное меню рационов питания разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированно, исходя из особенностей спортивной подготовки и индивидуальных потребностей обучающихся и спортсменов.

6.5. Предусматривается не менее 5-ти кратный прием пищи. Интервалы между приемами пищи не превышают 3-х- 4-х часов.

6.6. С учетом особенностей спортивной подготовки и индивидуальных потребностей, обучающихся и спортсменов, в цикличном меню рационов питания соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп, обучающихся и спортсменов.

6.7. Цикличное меню рационов питания содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в цикличном меню рационов

питания, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.8. 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 (приложение 5 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.

6.9. В меню предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.10. В цикличном меню рационов питания не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня, учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи (при четырехразовом питании: завтрак - 20%, обед - 40%, полдник - 15%, ужин - 25%). Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.11. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 -15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6.12. Питание обучающихся и спортсменов должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключение продуктов с раздражающими свойствами.

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

6.14. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, с включением овощей и фруктов.

6.15. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.16. В полдник в меню включаются творожные блюда, напиток (чай, какао, молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.17. Ужин состоит из закуски, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), крупяного или овощного гарнира, напитка (чай, сок). Дополнительно включаются в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты, булочные или кондитерские изделия без крема.

6.18. Фактический рацион питания соответствует утвержденному цикличному меню рационов питания. 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.

6.19. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания, не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, не допущенные СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

6.21. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой учреждения 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.

6.22. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, сохраняются в столовые учреждения до окончания использования данной сельскохозяйственной продукции.

6.23. Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.24. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.25. В питании обучающихся и спортсменов допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.26. Овощи урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

## **7. Организация обслуживания обучающихся и спортсменов горячим питанием**

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

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся и спортсменами организуется в соответствии с распорядком дня с использованием линии раздачи.

7.3. Не допускается присутствие обучающихся и спортсменов в производственных помещениях столовой.



- 7.4. Не разрешается привлекать обучающихся и спортсменов к:
- работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздачей готовой пищи, резкой хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений;
  - приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря
  - вместо персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

8.1. В столовые учреждения 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.

8.2. 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 отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

8.3. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности выполняются санитарно-эпидемиологические требования санитарных правил для организаций общественного питания и санитарные правила.

8.4. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который промаркирован в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.5. 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.

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

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

8.8. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 -10 г на 1 л. Не дефростируются в воде рыба осетровых пород и филе.

8.9. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку, Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.10. 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 необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.11. Фрукты, включая цитрусовые, промываются в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в

моечных ваннах.

8.12. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1) обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- 2) обработка в 0.5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- 3) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.13. Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.14. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.15. 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.

8.16. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания хранятся в холодной воде не более 2 часов.

8.17. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.18. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.19. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.20. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться 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 следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо используется для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3-4 см;
- 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.

8.21. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или 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.

8.22. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

8.23. Холодные закуски выставляются в порционированном виде и реализовываются в течение одного часа.

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

8.25. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.26. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся 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.

8.27. В столовые учреждения должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

## **9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. При составлении циклического меню рационов питания обеспечивается поступление витаминов в количествах, регламентированных нормативными документами, перечисленными в п. 1.1 настоящего Положения.

9.2. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом),

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

9.3. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами, необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое соответствует требованиям, содержащимся санитарных правил.

9.4. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.5. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной недостаточности администрация образовательного учреждения информирует родителей обучающихся.

## **10. Требования к организации питьевого режима**

10.1. В учреждении предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в учреждении организован в форме кулеров и бутилированной воды, доступ к которым обеспечивается в круглосуточном режиме.

10.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды, контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.4. Бутилированная вода, поставляемая в учреждение, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## **11. Требования к условиям труда персонала**

11.1. Условия труда работников столовой учреждения должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работников осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания административных и бытовых зданий.

11.2. Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, устанавливаются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

11.3. Содержание вредных веществ в учреждении не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

11.4. Естественное и искусственное освещение во всех помещениях учреждения должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

11.5. Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организации общественного питания.

## **12. Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками столовой учреждения, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

12.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся и спортсменов учреждением выполняются следующие

мероприятия:

12.2. В столовые учреждения создаются условия для соблюдения работниками столовой правил личной гигиены.

12.3. Для мытья рук во все производственные цеха устанавливаются 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.

12.4. Работники столовой обеспечиваются 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.

12.5. 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 и 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 чистой специальной 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.

12.6. В гардеробных личные вещи и обувь работников столовой должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

12.7. 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.

12.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью.

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.

12.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный осмотр при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников столовой проводятся не реже одного раза в два года, для руководителя столовой (заведующего производством) - ежегодно. Профилактические прививки работников столовой против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

12.10. Каждый работник столовой имеет 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.

12.11. Столовая обеспечивается аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

### 13. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

13.1. Ответственность за организацию работы столовой учреждения, контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся и спортсменов возлагается приказом директора на одного из заместителей директора учреждения.

13.2. Контроль за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи возлагается на заведующего производством.

13.3. Пищевые продукты, поступающие в столовую, 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. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта.

13.4. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

13.5. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника столовой и представителя администрации учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

13.6. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников столовой учреждения на наличие гнойничковых заболеваний рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

13.7. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом.

13.8. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется Ведомость контроля за питанием.

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).

13.9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

13.10. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

13.11. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются учреждением в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

13.12. В учреждении организуется работа с обучающимися и спортсменами (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию у них навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

---