

Приложение № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом от 24.01.2024  
№ 080

## ПОЛОЖЕНИЕ

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

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в столовой СПб ГБПОУ «УОР № 2 (техникум)» (далее – Положение) устанавливает порядок организации питания обучающихся Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Училище олимпийского резерва № 2 (техникум)» (далее – учреждение) в столовой учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии с:

ст.ст. 28, 37, 41, 84 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ст. 25.2 Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденными совместным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178;

Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

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;

Уставом учреждения.

## 2. Цели, задачи и принципы организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности учреждения.

2.2. Основными целями при организации питания обучающихся учреждения являются:

1) обеспечение обучающихся питанием, соответствующим направлениям спортивной подготовки и возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2) гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

3) предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

4) пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

5) использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

2.3. При организации питания обучающихся учреждения реализуются следующие задачи:

1) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающихся;

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.);

3) оптимальный режим питания;

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

5) учет индивидуальных особенностей обучающихся по направлениям спортивной подготовки;

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

7) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническими регламентами на пищевую продукцию, в том числе о безопасности пищевой продукции, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, регламентирующими гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

2.4. В отделе организации питания учреждения оформлена и ведется на постоянной основе следующая документация:

1) Гигиенический журнал (работники) (Приложение № 1 к Положению);

2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к Положению);

3) Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к Положению);

4) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 4 к Положению);

5) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5 к Положению);

- 6) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 6 к Положению);
- 7) Журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение № 7 к Положению);
- 8) Циклическое 14-дневное сбалансированное меню рационов горячего питания по группам вида спорта;
- 9) Технологические карты наготавливаемые блюда (Приложение № 8 к Положению);
- 10) Приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- 11) Книга отзывов и предложений.

Перечень документации не является исчерпывающим, может дополняться в связи с изменениями законодательства, а также во исполнение решений исполнительных органов государственной власти, включая учредителя учреждения, и указаний контрольно-надзорных органов.

2.5. В столовой учреждения разработана, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система производственного контроля, управления безопасностью пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля, далее - система ХАССП) и в соответствии с требованиями государственного стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», принятого и введенного в действие постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 № 31-ст.

Принципы системы ХАССП распространяются на весь технологический процесс приготовления блюд, изделий и напитков для обучающихся учреждения, включающий закупку сырья и производство продукции, а также на организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

### **3. Размещение, объемно-планировочные и конструктивные решения столовой учреждения**

3.1. Приготовление пищи для обучающихся и питание обучающихся осуществляются в помещениях, находящихся в основном здании учреждения, которое оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

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

Количество посадочных мест предусмотрено из расчета посадки всех обучающихся.

3.3. В соответствии с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, работающим на сырье, в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи в столовой учреждения имеются:

- а) загрузочный цех;
- б) горячий цех;
- в) холодный цех;

- г) мясо-рыбный цех;
- д) цех обработки овощей;
- е) моечная для кухонной посуды;
- ж) моечная для столовой посуды;
- з) кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

3.4. Хозяйственные и подсобные помещения, расположенные в подвальном этаже, размещены с соблюдением гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания, и обеспечением гидроизоляции.

3.5. Помещения и оборудование, используемые в учреждении для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения обучающихся и работников отдела организации питания (далее также – столовой).

3.6. Наряду с помещениями для приготовления и раздачи пищи в столовой учреждения находятся размещенные на первом этаже складское помещение для пищевых продуктов, административно-бытовые помещения, а также навесы над входами и загрузочными платформами.

#### **4. Санитарно-техническое обеспечение производственной деятельности столовой учреждения**

4.1. Используемая в столовой учреждения для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены холодная и горячая вода должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.2. 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.

4.3. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками размещаются электрополотенцы.

4.4. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудуется отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

4.5. Производственные зоны и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудуются локальными вытяжными системами, которые могут быть присоединены к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, порционирования блюд (или в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц) должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

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

## 5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара

5.1. В целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки и условий хранения пищевой продукции столовая учреждения оснащается техническими средствами (технологическим оборудованием), позволяющими реализовать технологический процесс, его части или отдельные технологические операции, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, 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.

5.2. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

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

5.4. Установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование, должно находиться в исправном состоянии, способным поддерживать требуемый температурный режим.

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 проводится технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам.

5.5. В столовой учреждения для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

5.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

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

5.8. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

5.9. Для порционирования и раздачи блюд используется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

5.10. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи, в обязательном порядке используются отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь и кухонную посуду:

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

2) 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.;

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

4) 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.

5.11. 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.

5.12. 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.

5.13. Не допускается использование:

1) кухонной и столовой посуды деформированной, с дефектами и механическими повреждениями (отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью);

2) столовых приборов (ложки, вилки) из алюминия;

3) разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры;

4) разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

5.14. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.15. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Использование ртутных термометров не допускается.

## **6. Санитарное состояние, содержание помещений и мытье посуды**

6.1. Производственные и другие помещения столовой учреждения содержатся в санитарном состоянии, соответствующем санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.2. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой учреждения должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

6.3. 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.

6.4. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье обучающихся и работников столовой учреждения, 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 таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, чтобы не допустить их попадание в пищевую продукцию.

6.5. Все помещения столовой учреждения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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.

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

6.6. Мойка всей посуды, столовых приборов, подносов проводится в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом в порядке, указанном в п.п. 6.7 – 6.12 Положения, с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.7. 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.

6.8. 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.

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

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

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

6.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают:

- 1) в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;

2) во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

6.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C 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.

6.13. 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.

6.14. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.15. 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°C и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость, 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 осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

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

6.17. Щетки для мытья посуды после использования очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45°C 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.

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

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

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

6.21. 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.

6.22. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер,



вспомогательных и бытовых помещений, санитарных узлов) выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

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

Для хранения уборочного инвентаря выделяется специально отведенное отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Уборочный инвентарь для туалета имеет сигнальную (красную) маркировку и хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.23. 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.

6.24. 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.

В учреждение организуется сбор, обращение и централизованный вывоз бытовых и пищевых отходов в соответствии с установленными требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

Сбор и обработка контейнеров производятся при заполнении их не более чем на 2/3 объема.

6.25. В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

6.26. 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 контрактов (договоров).

Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами непосредственно работниками столовой учреждения либо в их присутствии, а также в присутствии обучающихся учреждения.

6.27. 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 учреждения.

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

6.29. Не допускается:

6.29.1. Проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации столовой в период обслуживания обучающихся учреждения.

6.29.2. Присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой учреждения.

### 6.29.3. Привлечение обучающихся к:

- 1) работам, связанным с приготовлением пищи, чисткой овощей, раздачей готовой пищи, резкой хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений;
- 2) приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий;
- 3) проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря вместо персонала, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности.

## 7. Организация здорового питания и формирование меню

7.1. 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, 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).

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

7.3. Рацион питания составляется учреждением в соответствии с утверждаемыми исполнительным органом государственной власти Санкт-Петербурга в сфере социального питания (далее также - Управление социального питания) примерными цикличными сбалансированными меню рационов горячего питания.

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

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

7.4. Цикличное меню рационов питания разрабатывается диетсестрой медицинского отдела учреждения и утверждается в установленном порядке директором учреждения.

7.5. 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.

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

7.7. С учетом особенностей спортивной подготовки и индивидуальных потребностей, обучающихся, 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.

7.8. 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.

7.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, (Приложение № 8 к Положению), в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

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

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

7.11. 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 отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю соответствует вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

7.12. 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.

7.13. Питание обучающихся 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

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

7.18. 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.

7.19. Фактический рацион питания соответствует утвержденному циклическому 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.

7.20. Ежедневно в обеденном зале столовой учреждения вывешивается утвержденное ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименований и объемов блюд, массы и калорийности порции.

7.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания, при организации питания обучающихся не допускается использовать пищевую продукцию, перечисленную в Перечне, прилагаемом к Положению (Приложение № 9 к Положению).

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

7.23. Закупка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется учреждением в соответствии с законодательством о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

7.24. Ассортимент закупаемых учреждением продовольственных товаров и сырья должен соответствовать ассортиментным перечням основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в учреждениях Санкт-Петербурга, утверждаемым Управлением социального питания с учетом специфики и особенностей питания обучающихся учреждения.

7.25. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовой учреждения осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в столовую учреждения не принимаются.

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

7.27. Не допускается использование пищевой продукции, не имеющей маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

7.28. Перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции осуществляется поставщиками в соответствии с требованиями ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880<sup>1</sup>.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого)

---

<sup>1</sup> Если ссылочный документ, на который дана ссылка будет изменен, то необходимо использовать действующую версию этого документа с учетом всех внесенных в него изменений. Если ссылочный документ, на который дана ссылка утратит силу и будет заменен новым документом, то необходимо использовать новый документ. Если ссылочный документ, на который дана ссылка утратит силу без замены новым документом, то положения данного документа не используются.

сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

7.29. 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.

## **8. Условия и технологии изготовления кулинарной продукции**

8.1. Столовая учреждения работает на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, производит блюда в соответствии с разнообразным по дням недели циклическим 14-дневным меню рационов питания, утвержденном в установленном порядке.

8.2. В столовой 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.

8.3. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов:

1) 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;

2) соблюдается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию).

8.4. Изготовление продукции производится по разработанным в учреждении технологическим документам, в том числе технологической карте (Приложение № 8 к Положению), а также технико-технологической карте, технологической инструкции, утверждаемыми директором учреждения в установленном порядке.

8.5. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

8.7. 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.

8.8. Не используются 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.

8.9. Размораживание (дефростация) и первичная обработка мяса и мяса птицы проводятся в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

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

8.11. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ , с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не дефростируются в воде рыба осетровых пород и филе.

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

8.13. 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.

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

8.15. Обработка яиц проводится в специально отведенном месте. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц осуществляется дезинфицирующим средством с моющим эффектом (например, «Ника-2» производства Россия, ООО НПФ «Геникс») и с действующими веществами: щелочные компоненты (гидроокись натрия 12%) и бензалконий хлорид (алкилдиметилбензиламмоний хлорид (1%), активным в отношении патогенной микрофлоры, свойственной пищевому производству: грамотрицательных и грамположительных бактерий, в том числе бактерий группы кишечных палочек (колиформных), стафилококков, стрептококков, сальмонелл и плесневых грибов, споровых бактерий, дрожжей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в 2% раствор дезинфицирующего средства до полного погружения при температуре  $40-45^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут. После обработки дезинфицирующим средством яйца ополаскиваются проточной водой температурой  $40-45^{\circ}\text{C}$  в течение не менее 5 минут до полного их отмывания от дезинфектанта с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Способ приготовления рабочего раствора дезинфицирующего средства:

1л рабочего 2% раствора: 20мл средства + 980мл воды;

3л рабочего 2% раствора: 60мл средства + 2л940мл воды;

5л рабочего 2% раствора: 100мл средства + 4л900мл воды;

10л рабочего 2% раствора: 200мл средства + 9л800мл воды;

15л рабочего 2% раствора: 300мл средства + 14л700мл воды.

8.16. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

8.18. 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  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

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

8.20. 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.

8.21. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева).

Предусматривается 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.

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

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

1) 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;

2) порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

4) при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

5) масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

6) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

7) яйцо используется для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

8) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C слоем не более 3-4 см;

9) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

10) гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

11) салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.24. 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.

8.25. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче имеют температуру

не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

8.26. Холодные закуски подаются в порционированном виде и подлежат употреблению в течение одного часа.

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

8.28. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.29. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 3 часов при температуре плюс 4+/-2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

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

## **9. Профилактика 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 правилах.

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 учреждения информирует родителей обучающихся.

## **10. Организация 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 упакованной (бутилированной) питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды, контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.



10.4. Происхождение, качество и безопасность бутилированной воды, поставляемой в учреждение, её соответствие обязательным требованиям подтверждаются сопроводительной документацией.

10.5. Кулеры размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней.

Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

## **11. Условия труда персонала**

11.1. Условия труда работников отдела организации питания (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. Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой учреждения, прохождение ими профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки**

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

1) в столовой учреждения создаются условия для соблюдения работниками столовой правил личной гигиены;

2) 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;

3) 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.

12.2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники столовой обязаны:

12.2.1. приходить на работу в чистой одежде и обуви;

12.2.2. оставлять одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи в бытовой комнате и хранить их отдельно от санитарной рабочей одежды и обуви;

12.2.3. снимать в бытовой комнате рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

12.2.4. тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

12.2.5. работать в чистой специальной санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

12.2.6. при изготовлении блюд и кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

12.2.7. 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;

12.2.8. не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

12.2.9. не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

12.2.10. сообщать заведующему производством-начальнику отдела организации питания или медицинскому работнику учреждения о появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно.

12.3. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами, иными инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

12.4. Каждый работник столовой обязан 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.

12.5. 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.

12.6. Лица, поступающие на работу в столовую учреждения, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников столовой проводятся не реже одного раза в два года, для заведующего производством-начальника отдела организации питания - ежегодно.

Профилактические прививки работников столовой против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

12.7. В целях обеспечения функционирования системы организации питания в учреждении предусматривается обучение работников столовой у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

12.8. Столовая обеспечивается аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

12.9. В столовой учреждения запрещается проживание каких-либо физических лиц, включая работников столовой, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей работников и комнатных растений.

### **13. Соблюдение санитарных правил и нормативов**

13.1. Ответственность за организацию работы столовой учреждения, контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся 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 – начальника отдела организации питания.

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 скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 4 к Положению).

13.5. Ежедневно перед началом работы медицинским работником учреждения и/или заведующим производством – начальником отдела организации питания проводится осмотр работников столовой учреждения, занятых изготовлением продукции и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе, с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний (ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и др.).

Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносятся в Гигиенический журнал (работники) (Приложение № 1 к Положению) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

13.6. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - заведующим производством – начальником отдела организации питания или иным ответственным лицом.

13.7. 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), а также температурно-влажностного режима в складских помещениях. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

(Приложение № 2 к Положению) и Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к Положению).

13.8. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника столовой и представителя администрации учреждения.

Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5 к Положению). 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.

13.9. В целях контроля за соблюдением технологического процесса, качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в столовой учреждения отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником столовой учреждения (повар или заведующий производством) в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

13.10. 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.

13.11. В учреждении организуется работа с обучающимися (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.

---

Приложение № 1  
к Положению об организации  
питания в столовой СПб  
ГБПОУ «УОР № 2 (техникум)»

**Форма**

**Гигиенический журнал (работники)**

| № п/п | Дата | Ф.И.О. работника | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|------------------|-----------|---|---|--|--|
| 1.    |      |                  |           |   |   |  |  |
| 2.    |      |                  |           |   |   |  |  |
| 3.    |      |                  |           |   |   |  |  |
|       |      |                  |           |   |   |  |  |











Приложение № 6  
к Положению об организации  
питания в столовой СПб  
ГБПОУ «УОР № 2 (техникум)»

**Форма**

**Журнал  
проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

| №<br>п/п | Наименование витаминизированного блюда | Число витаминизированных порций | Содержание аскорбиновой кислоты в таблетке | Количество аскорбиновой кислоты, введённой в общую массу блюда | Лицо, ответственное за С-витаминизацию |
|----------|--|---------------------------------|--|--|--|
| 1        | 2                                      | 3                               | 4  | 5  | 6                                      |
|          |  |                                 |  |  |  |

---



Приложение № 8  
к Положению об организации  
питания в столовой СПб  
ГБПОУ «УОР № 2 (техникум)»

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|--------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                    | 1 порц.                       |          | 100 порц.  |           |
|                    | брутто, г                     | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
|                    |                               |          |            |           |
|                    |                               |          |            |           |
| Выход:             | -                             | -        | -          | -         |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                      |  |
|----------------------|--|
| Белки (г):           |  |
| Жиры (г):            |  |
| Углеводы (г):        |  |
| Эн. ценность (ккал): |  |

|          |  |
|----------|--|
| Ca (мг): |  |
| Mg (мг): |  |
| Fe (мг): |  |
| C (мг):  |  |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

---

**Перечень  
пищевой продукции, которая не допускается  
при организации питания обучающихся**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
  27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
  28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
  29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
  30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
  31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
  32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
  33. Жевательная резинка.
  34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
  35. Карамель, в том числе леденцовая.
  36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
  37. Окрошки и холодные супы.
  38. Яичница-глазунья.
  39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
  40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
  41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
  42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
  43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
  44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
  45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
-