

СОГЛАСОВАНО

Председатель управляющего совета
школы

 Т.М.Конюхова

УТВЕРЖДЕНО

Решением педагогического
совета № 1 от 29.08.2011г.

Директор МОУ СОШ № 2
г. Краснодара



Л.В.Попович

ПОЛОЖЕНИЕ о столовой МОУ СОШ №2

I. Общие положения

1. Типовое положение о столовой для учащихся регламентирует основную деятельность столовой.

2. Столовая является внутренним подразделением учебного заведения, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд для завтрака, обеда и полдника. Она размещается на территории учебного заведения.

3. Учебное заведение, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства учебного заведения, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

4. Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, складских помещений.

5. Дополнительно в столовой может быть организована реализация продуктов через буфет в виде холодных закусок, кулинарных изделий, бутербродов, напитков, изготовленных в собственной столовой.

6. Столовая должна иметь при входе обычную вывеску. В столовой должно быть установлено по одному умывальнику на каждые 20 мест в зале.

7. Столовая должна быть оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения или другими источниками тепла, системой обеспечения холодной и горячей водой.

8. Производственный отдел (кухня) должен быть отделен от зала декоративной стеной.

9. Столовая разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- склад для сухих продуктов и напитков.

10. Помещение столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками, полы должны быть настланы мозаикой, линолеумом или другими материалами.

11. В зале должна функционировать система самообслуживания по системе предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента. Количество мест должно соответствовать трети учащихся, которые питаются.

12. Столовая должна быть обеспечена:

- посудой и столовыми приборами из алюминия или нержавеющей стали;
- подносами;

- чайными ложечками;
 - ножами, вилками, столовыми ложками;
 - стеклянной посудой без орнамента;
 - посудой из прессованного стекла;
 - стаканами для воды;
 - стаканами для прохладительных напитков;
 - градуированными стаканами;
 - посудой для приправ;
 - вазами для цветов;
 - фаянсовой посудой;
 - глубокими тарелками диаметром 240 мм;
 - тарелками для закусок диаметром 200 мм;
 - тарелками диаметром 150 мм для бутербродов;
 - чашками с блюдечками для чая, чайником;
 - посудой для салфеток и т.д.
13. Норма обеспечения составляет один комплект кухонной посуды и не менее 2,5 комплекта столовых приборов и инвентаря (ложки, вилки, ножи) на одно место.
14. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:
- выданного санитарного паспорта кухни (приложение №1) с примерным меню на 7-10 дней (приложение № 2);
 - списка запрещенных продуктов (приложение № 3);
 - сортировочных журналов продуктов питания;
 - медицинских карточек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;
 - плана профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний;
 - договоров с поставщиками продуктов питания.

II. Программа работы производственного отделения

15. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.
16. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.
17. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней.
18. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.
19. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
20. Столовая может использовать сельскохозяйственные продукты и продукты животного происхождения, полученные в учебных и подсобных хозяйствах учебных заведений, продукты, полученные в порядке гуманитарной помощи и из других источников, которые берутся на отдельный учет, в соответствии с действующими нормативными актами.
21. Столовая для учащихся учебного заведения должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.
22. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

23. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

24. В каждом учебном заведении создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой входят директор, повар, дежурный учитель (преподаватель), медицинский работник (при наличии). Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

25. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:

- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам;
- холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
- супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
- овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности;
- консистенция мягкая, сочная;
- блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;
- густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;
- цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;
- блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;
- консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;
- блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;
- клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;
- запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;
- блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;
- сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;
- в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;
- соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов;
- консистенция однородная, без сгустков;
- напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;
- мучные изделия: тесто несолёное - консистенция мягкая, эластичная; с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

26. При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.

27. Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом с металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи

ориентировочно определяется следующим образом: 100-101С - температура кипения, выше 70С - очень горячая; 65-70С - умеренно горячая; 50-55С - пищу можно употреблять; 14-15С - холодный напиток, 10С - очень холодный напиток.

28. Для органолептической оценки продукции кухня должна быть оснащена кухонной иглой (для мясных и рыбных блюд), ложками из неокисляющейся стали (3), ножами (2-3), вилками (3), одним половником для отбора проб из котла.

29. До отбора проб первого блюда соусы, жидкость помешиваются половником. Часть жидких блюд (60-100 г для каждого члена комиссии) наливают в тарелку, затем ложкой льют струей в эту же тарелку, определяя цвет и консистенцию.

30. Следующий шаг - определение запаха и вкуса. Ложкой отделяется жидкая часть и определяются ее вкус и аромат, после чего вместе с нею пробуются и твердая часть; отделяется густая часть и сравнивается с рецептурой (наличие лука, моркови и т.д., их вкус). Если в первое блюдо добавляется сметана, оценка производится до и после ее добавления.

31. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай

без сахара.

32. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

33. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

34. Не разрешается распределение блюд, если они имеют запах и вкус, не свойственные данным блюдам или являющиеся посторонними; консистенцию, которая им не соответствует; признаки порчи; меньший вес, чем указано в меню; большое количество соли и т.д. Запрещаются также блюда, которые не подвергались достаточной термической обработке или подгорели.

35. Если устанавливаются другие недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на кухню для их устранения.

36. Средний вес блюд не должен отличаться от указанного в меню раскладки (из сковороды взвешиваются три пробы, смешиваются и делятся на три).

37. Распределение блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочный реестр.

38. Учетная документация кухни:

реестр учета сырья и продуктов питания:

Примечание. Реестр учета блюд и продуктов питания должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан и должен находиться на хранении у заведующего производством. В данном реестре бракеражная комиссия регистрирует все выявленные в процессе приготовления блюд недостатки и

указывает виновных лиц, допустивших эти нарушения. Все записи в реестре заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии; реестр медицинского обследования дежурных работников и учащихся на гнойные заболевания:

Примечания:

1. Реестр заполняется медицинским работником, а в его отсутствие - заведующим производством. Персонал анкетировается и при наличии острых кишечных заболеваний.

2. 3 - здоров или указывается диагноз;

III. Организация обслуживания учащихся

39. Учащиеся должны питаться 1 раз в день. Группа продлённого дня 2 раза в день.

40. Администрация столовой составляет недельный график предоставления услуг, исходя из расписания занятий, который утверждается директором учебного заведения.

41. Питание учащихся осуществляется организованно, по группам, под наблюдением классного руководителя класса или другого учителя. Столы обслуживаются дежурными учащимися.

42. Дежурные учащиеся проверяются медицинским работником, а при его отсутствии - заведующим производством (поваром), после чего делается запись в журнале здоровья (общее их число - 3-5 человек).

43. Для учащихся средних учебных заведений дежурство состоит в обслуживании столов (хлеб, посуда, вторые - третьи блюда), сборе посуды и вытирании столов. Кроме этого, учащиеся могут привлекаться к приготовлению блюд, нарезанию хлеба, чистке овощей и картофеля, если

прошли медицинское обследование в соответствии с требованиями к работникам столовой.

44. Первые блюда ставятся на стол в супниках, чтобы потом разливать их по тарелкам. Учащиеся обслуживают столы по расписанию, утвержденному руководителем учебного заведения.

45. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для учащихся и вместе с меню представлять ее на день раньше директору учебного заведения для утверждения.

IV. Личный санитарно-гигиенический режим

46. Работники, принимаемые на работу в столовую подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.

47. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую карточку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

48. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

49. Категорически запрещается:

- во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте; прием пищи и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

50. Ежедневно перед началом работы у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим производством или медицинским работником на наличие гнойных заболеваний. Персонал с гнойными заболеваниями, острыми вирусными заболеваниями дыхательных путей, ожогами и царапинами не допускается к работе в указанных отделениях. Результаты медицинского обследования заносятся в специальный журнал.

51. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации, микроклимат производственных помещений, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, освещение, шум и вибрация, благоустройство и содержание помещений, технологическое оборудование, инвентарь, посуда и упаковки, транспортировка, приемка и сохранность продуктов питания, переработка сырья и изготовление пищи, продажа блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания № 5777-91 от 19 марта 1991 г.

V. Порядок расчета за реализованную продукцию

52. Классные руководители ежедневно представляет в столовую расчет потребности в порциях для следующего дня.

53. Учащиеся обеспечиваются питанием в соответствии с заявками о количестве порций, поданными в администрацию учебного заведения, и после внесения платежей за питание.

54. Оплата стоимости питания учащимися производится наличными на календарный месяц вперёд завхозу учебного заведения, который сдаёт деньги в банк на питание.

55. Цены на питание устанавливаются учебным заведением, исходя из реальных затрат на

закупку продуктов питания и прохладительных напитков.

56. Работникам учебного заведения столовая предоставляет услуги по питанию за плату.

VII. Заключительные положения

57. Не допускается расходование полученных средств без предварительного перечисления их на казначейский (банковский) счет.

СПИСОК запрещенных продуктов питания

- Гусиное и утиное мясо, птичье мясо вынужденного забоя, некондиционного качества и качества ниже второй категории
- Субпродукты, за исключением печени и сердца
- Гусиные и утиные яйца
- Яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой), за исключением диетических
- Кондитерские изделия, кремы
- Холодец, желе
- Блинчики с мясом, макароны с мясом
- Рубленая селедка
- Пирожки
- Пицца, приготовленная фри
- Ливерная колбаса и колбасные изделия ниже второй категории
- Копченые мясные и рыбные продукты
- Грибы
- Продукты домашнего консервирования
- Брынза из непастеризованного молока
- Брынза и молочные продукты собственного приготовления домашними методами
- Молоко, творог и сметана без термической обработки
- Напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота
- Остатки пищи любого происхождения

- Продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческая продукция без сертификата и ветеринарного свидетельства
- Продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации
- Продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией, утвержденной руководителями экономических предприятий и учреждений.