

Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Центр содействия семейному воспитанию № 9»

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБУ «Центр содействия
семейному воспитанию № 9»

С. Г. Маннова

« 04 » _____ 2022г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об отделении организации питания
в Санкт-Петербургском государственном бюджетном учреждении
центре для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Центр содействия семейному воспитанию № 9»

1. Общие положения

1.1 Положение определяет организационную основу деятельности, назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность работников отделения организации питания СПб ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 9» (далее - Центр).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с типовым положением о столовых и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального обучения», Устава учреждения, правил внутреннего трудового распорядка.

1.3. Отделение организации питания является самостоятельным структурным подразделением Центра, возглавляемое шеф-поваром, который назначается на должность директором и подчиняется непосредственно директору.

1.4. Обязанности шеф-повара определены должностной инструкцией.

1.5. Отделение организации питания осуществляет функции питания воспитанников Центра.

1.6. В своей деятельности отделение организации питания руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами Центра и настоящим положением.

1.7. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждения, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений шеф-повара.

2. Штатная численность.

2.1. Штатная численность работников отделения организации питания устанавливается директором в соответствии со штатным расписанием, составляемым на основании результатов процедуры нормирования труда.

2.2. В структуре отделения организации питания предусматриваются: Шеф-повар, технолог общественного питания, повара, кухонные рабочие, кладовщик, мойщик посуды.

3. Квалификационные требования

3.1. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность шеф-повара и других работников отделения организации питания регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Центра.

3.2. Отделение организации питания возглавляет шеф-повар, на должность которого назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года, или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет.

4. Цели и задачи отделения организации питания

4.1. Планирование, организация и контроль питания воспитанников.

4.1. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания

воспитанников Центра, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

4.3. Разработка и представление руководству Центра предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной деятельности отделения организации питания.

4.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности отделения организации питания.

4.5. Контроль качества приготовления пищи, требований по охране труда, состояния трудовой и производственной дисциплины, санитарно-технического состояния производственных помещений.

4.6. Шеф-повар руководит всей деятельностью отделения организации питания, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на отделение организации питания задач и функций, осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами Центра.

5. Требования к помещениям отделения организации питания.

5.1. В отделении организации питания Центра наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрены следующие производственные помещения:

- помещение овощного цеха;
- помещение мясорыбного цеха;
- помещение хлебобулочного цеха;
- помещение горячего цеха;
- помещение холодного цеха;
- вспомогательные помещения:
- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка;
- туалет;

В группу складских помещений входят:

- помещения для сыпучих (сухих) продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- помещение для хранения гастрономии.

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений облицованы глазурованной плиткой. Обеденный зал освещается естественным и искусственным светом.

5.2. Хозяйственные и подсобные помещения размещены на первом этаже, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений.

5.3. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на первом этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

5.3.1. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Также установлен пищевой измельчитель.

5.3.2. Из столовой обеспечен ежедневный централизованный вывоз отходов и

обработка контейнеров.

5.4. Столовая рассчитана на 56 посадочных мест. Воспитанники обслуживаются через раздачу методом накрытия столов.

5.5. Горячий цех оснащен: двумя 6-ти конфорочными электроплитами, жарочным шкафом, конвектоматом, электросковородой, тестомесильной машиной, овощной протирочной машиной, производственными столами и стеллажами, раковинами для мытья рук, принудительной вентиляцией, холодильником для хранения готовой продукции гастрономии, холодильником для хранения суточных проб.

5.6. Холодный цех оснащен: металлическим шкафом для хранения сырой продукции на следующий день, холодильником молочный и гастрономии, машина для нарезки вареных овощей, мясорубка для вареного мяса, столы, стеллажи.

5.7. Мясорыбный цех оснащен: холодильником, электро-мясорубкой, местом для обработки яиц, моечной ванной, столами, раковинами для мытья рук.

5.8. Овощной цех оснащен универсальным приводом для нарезки сырых овощей, картофелечисткой, производственным столом, производственными ваннами, раковинами для мытья рук, холодильной камерой для хранения овощей.

5.9. Разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи) маркируется:
«ГП» - для готовой продукции (для разделки вареного мяса, вареной рыбы, вареных овощей и других пищевых продуктов, готовых к употреблению);
«СМ» - для разделки сырого мяса, сырых овощей);
«СР» - для разделки сырой рыбы,
«СК» - для сырых кур;
«ВМ» - для разделки вареного мяса;
«ВР» - для разделки вареной рыбы;
«ВО» - для разделки вареных овощей;
«ВК» - для разделки вареных кур;
«Гастрономия» - для сыра, масла, колбас;
«Хлеб» - для хлеба;
«Сельдь» - для сельди;
«Зелень» - для нарезки зелени.

5.10. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, мясорубки, овощерезки. Допускается использование кухонного комбайна с насадками для раздельной обработки сырых и готовых продуктов.

6. Требования к организации питания.

6.1. Столовая работает на продовольственном сырье, предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, и ее реализацию.

6.2. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям.

6.3. Общественное питание воспитанников Центра осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании Центра на 1 этаже.

6.4. Обеспечивает воспитанников здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, кулинарная обработка продуктов и технологическое

приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, а также разрабатывает рацион питания технолог общественного питания.

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

6.6. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

6.7. Для обеспечения здоровым питанием воспитанников составляется примерное меню на период не менее двух недель (14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

6.8. При разработке примерного меню учитываются возрастные категории.

6.9. При разработке меню, для питания воспитанников отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

6.10. С учетом возраста воспитанников в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп воспитанников.

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

6.12. Питание воспитанников соответствует принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

6.13. Ежедневно в рационах 5-ти разового питания включаются мясо (говядина или птица), молоко, сливочное масло, хлеб ржано-пшеничный с микронутриентами. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

6.14. Для детей с хроническими заболеваниями питание должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания.

6.15. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах и калорийности блюд, названии кулинарных изделий. Для составления примерного меню используется сборник рецептов для детского питания. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается.

6.16. При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем. Не допускаются закупка и использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.

6.17. Уборка помещений столовой, обработка технологического и холодильного оборудования, кухонной и столовой посуды, столов, разделочного инвентаря должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям питания, обучающихся в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования.

6.18. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания воспитанников и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской

Федерации.

6.19. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания воспитанников в Центре.

6.20. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди воспитанников, в установленном порядке информируется директор Центра, территориальный отдел Роспотребнадзора.

6.21. В питании воспитанников запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 мин. до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макаронны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макаронны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

6.22. Требования, не изложенные в настоящем положении, определены и учитываются в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, СанПиН 2.4.3259-15.

7. Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками столовой

7.1. К работе на пищеблоке допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.

7.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудникам столовой возлагается на заведующего отделением медицинского обслуживания Центра. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

7.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в раздевалке;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, которая должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;

- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;

СОТРУДНИКАМ ПИЩЕБЛОКА НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками;
- принимать пищу на рабочем месте;
- курить на рабочем месте.

7.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги, порезы, ссадины.

7.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в журнале «Здоровье». Данная проверка проводится дежурной медицинской сестрой Центра.

7.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несет каждый работник столовой Центра.

8. Санитарные требования к столовой, учет и отчетность

8.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.2. В столовой необходимо иметь фонд нормативных документов:

- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты блюд.

8.3. Столовая Центра должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

8.4. В столовой необходимо наличие рабочей документации:

- Журнал бракеража сырой продукции продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал осмотра открытых частей тела на гнойничковые заболевания (Журнал здоровья);
- Ежедневное меню на стенде;
- Сертификаты на сырьё;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Перспективное 14-дневное меню, утвержденное директором Центра, рассмотренное и согласованное с органами Роспотребнадзора Санкт-Петербурга;
- Меню-раскладка;
- Накопительная ведомость.

9. Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в действие с момента утверждения и издания приказа директором Центра.

9.2. Изменения и дополнения вносятся в настоящее Положение по мере необходимости и подлежат утверждению директором Центра.