

ПРИНЯТО
Педагогическим советом МОУ гимназии № 1
г.о. Шуя
Протокол № 2 от 01.09.2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ МОУ ГИМНАЗИИ № 1
городского округа ШУЯ ИВАНОВСКОЙ области**

1. Общие положения

- 1.1 В МОУ гимназии № 1 имеются две столовые, расположенные в обоих корпусах гимназии:
- в 1 корпусе по адресу г. Шуя, ул. Зинаиды Касаткиной, д. 10;
 - во 2 корпусе по адресу г. Шуя, пл. Ленина, д. 11.
- 1.2 Школьная столовая в своей деятельности руководствуется следующими нормативными документами:
- Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания №454-П от 07.06.96г.;
 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении СанПин 2.4.5.2409-08;
 - Сборник технологических нормативов. 1996;
 - ГОСТ р50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
 - ГОСТ р50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования»;
 - ГОСТ р50764-95 «Услуги общественного питания»;
 - ГОСТ р50764-95 «Требования к обслуживающему персоналу»;
 - ГОСТ р53105-2008 Национальный стандарт РФ услуги общественного питания;
 - Отраслевой стандарт «Требования к производственному персоналу»;
 - Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992;
 - Устав МОУ гимназии № 1;
 - СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
 - СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 - СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - СанПин 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинфекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
 - СанПин 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Продовольственное сырье и пищевые продукты»;
 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - ГОСТ р51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
 - СанПин 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- 1.3 Для нормального функционирования столовая должна иметь:
- ежедневное меню с четким отражением выхода блюда (отв. зав. столовой);
 - утвержденное двухнедельное меню с калорийностью, выходом блюд на каждый день (отв. зав. столовой);
 - технологические карты (отв. зав. столовой);
 - журнал бракеража готовой продукции (отв. медработник);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (*отв. зав. столовой*);
- журнал проведения генеральных уборок (*отв. медработник*);
- журнал здоровья (осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова, инфекционных заболеваний) (*отв. медработник*);
- журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок (*отв. зав. столовой*);
- копия примерного 10-дневного меню, согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора (*отв. зав. столовой*);
- ежедневные меню (*отв. зав. столовой*);
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные и др.) (*отв. зав. столовой*).
- медицинские книжки о прохождении медосмотров (*отв. зав. столовой*).

2. Организация обслуживания

- 2.1 Столовая 1 корпуса рассчитана на 80 посадочных мест, столовая 2 корпуса рассчитана на 60 посадочных мест. Интерьер столовой предусматривает создание уютной обстановки. Расстановка столов произведена в соответствии с формой помещения.
- 2.2 Потребителям предоставляется возможность ознакомиться с предложенным ассортиментным перечнем с помощью меню с указанием выхода и цен.
- 2.3 При обнаружении недостатков в качестве продукции недовесов или обчётов столовая обязана:
 - безвозмездно устранить установленные недостатки;
 - уменьшить размер оплаты;
 - без дополнительной оплаты изготовить аналогичное блюдо;
 - полностью возместить расходы потребителя, связанные с приобретением некачественной продукции.

3. Организация производства и реализации продукции

- 3.1 В столовых МОУ гимназии № 1 осуществляется приготовление пищи из полуфабрикатов. Выпуск продукции производится на основе нормативно-технической и технологической документации, соблюдением которой гарантирует безопасность блюд и изделий для здоровья населения.
- 3.2 Организация питания осуществляется победителем торгов (далее – Исполнителем) на основании заключенного контракта (договора) либо прямого договора.
- 3.3 Повара обеспечиваются на рабочих местах и руководствуются при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептур на изделия и краткой технологии и утверждёнными руководителем предприятия Исполнителя. Блюда приготавливаются такими партиями, чтобы реализация их могла осуществляться в строго определённые санитарными правилами сроки.
- 3.4 Столовые оснащены оборудованием в соответствии с нормами технического оснащения предприятий общественного питания.
 - технологическое и холодильное оборудование размещено с учётом последовательности технологического процесса.
 - На раздаче должна поддерживаться требуемая температура всех блюд, применяться мерный инвентарь.

4. Санитарные требования к содержанию столовой и её работникам

- 4.1 Зав. школьной столовой несёт ответственность за общее санитарное состояние помещений и производственных цехов столовой, соблюдение в них санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинского обследования и не сдавших санитарный минимум, за создание условий для выполнения работниками правил личной гигиены, обеспечение контроля за качеством сырья и продукции.
Зав. школьной столовой несёт ответственность за соблюдение правил приёма продовольственных товаров, надлежащее санитарное состояние складских помещений, товарное соседство, соблюдение условий и сроков хранения продуктов на складе, за ведение документации по складу.
Повар несёт ответственность за качество принятых на производство продуктов, соблюдение технологических санитарных требований при изготовлении блюд и изделий, за качество и сроки реализации продукции.
Каждый работник предприятия несёт ответственность за состояние своего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических требований на своём участке.
- 4.2 Ежедневно производится уборка всех помещений предприятия: мытьё полов, мебели, оборудования, подоконников, дезинфекция раковин.
Еженедельно производится мытьё стен, плинтусов, радиаторов и применением моющих средств.
- 4.3 Инвентарь для уборки торгового зала, производственных, складских, бытовых помещений, сан. узлов имеет соответствующую маркировку и хранится в специально отведённом месте.
Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в промаркированной таре в специально отведенном месте.
- 4.4 Каждый работник имеет личную санитарную книжку с результатами медицинского обследования и о сдаче санитарного минимума.
Лица, работающие в столовой, проходят медицинский осмотр в установленные сроки (1 раз в 3 месяца).
- 4.5 Ежедневно ведётся журнал состояния здоровья работников столовой.
- 4.6 Администрация обеспечивает наличие в столовой аптечки с набором медикаментов для оказания первой помощи.
- 4.7 В посудомоечном помещении вывешены правила мытья кухонной, столовой посуды, которые должны неукоснительно выполняться посудомойщиками.
- 4.8 Столовая обеспечена санитарной одеждой, моющими дезинфицирующими средствами в соответствии с действующими нормами.

5. Контроль за качеством выпускаемой продукции и работой столовой

- 5.1 Администрация обеспечивает свободный доступ в столовую всех представителей контролирующих органов, действующих в пределах своей компетенции.
- 5.2 Контроль должен обеспечивать все виды проверок в технологическом цикле изготовления продукции, предоставить получение сырья, изготовление продукции общественного питания, не соответствующей установленным требованиям.
- 5.3 Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур и норм вложения, качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соблюдение санитарных норм и правил безопасности контролируется заведующей производством, членом администрации гимназии, ответственным за питание, директором школы.

5.4 Контроль за работой столовой в части соблюдения правил торговли, ассортимента и качества продукции, санитарных и противопожарных требований, требований охраны труда и техники безопасности возложен на органы Государственного санэпиднадзора, Государственной пожарной инспекции.

За выполнение настоящих правил учреждение несёт ответственность в соответствии с действующим законодательством.

6. Ассортиментный перечень

6.1 Администрация предприятия Исполнителя самостоятельно разрабатывает ассортиментный перечень блюд, изделий, напитков с учётом полного соблюдения санитарных и технологических требований, а также стандартов для данного типа и класса предприятия.

6.2 Разработанный ассортиментный перечень согласовывается с органами санитарно-эпидемиологического надзора и директором МОУ гимназии № 1.

7. Режим работы школьной столовой

1. Начало рабочего дня:
 - Администрация 8:00.
 - Технический персонал: 06:00;
2. Окончание работы:
 - Администрация 16:00.
 - Технический персонал: 15:00;

Корпус №1

ЗАВТРАК

№п/п	Время	Классы
1.	9.40.-10.00	5 классы
2.	10.45-11.05	6-7 классы
3.	11.50- 12.05	8 классы

ОБЕД

№п/п	Время	Классы
1.	11.50-12.05	9-11 классы
2.	12.50-13.00	5- 8 классы

ОБЕД

для учителей

№п/п	Время
1.	11.50-13.00

Корпус №2

ЗАВТРАК

№п/п	Время	Классы
1.	8.45-8.55	1 А,Б,В классы
2.	9.40-10.00	2 А,Б, 4А классы
3.	10.45-11.05	3 А,Б,4Б классы

ОБЕД

№п/п	Время	Классы
1.	12.30-13.00	1-е классы
2.	13.00-13.30	2 - 4 классы

ОБЕД**для учителей**

№п/п	Время
1.	13.00-13.30

РАБОТА БУФЕТА

№п/п	Время
1.	12.50-14.30

Режим (график) работы столовых может изменяться в зависимости от формирования контингента учащихся по учебным параллелям. Режим (график) работы столовых утверждается директором МОУ гимназии № 1 в августе перед началом каждого очередного учебного года.