



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Санкт-Петербургское государственное бюджетное учреждение
центр для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей
«Центр содействия семейному воспитанию № 12»
(СПБ ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12»)

П Р И К А З

«25» 02 2021

№ 23

**Об утверждении Положения о столовой
в СПБ ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12»**

В соответствии со статьей 23 Федерального закона от 28.12.2013 № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания в Российской Федерации», Федеральным законом от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать приказ от 25.05.2020 № 78 «Об утверждении Положения о столовой в СПБ ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12» утратившим силу.
2. Утвердить Положение о столовой в СПБ ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12».
3. Разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения до 10.03.2021.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.В. Погорелова



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОЛИТИКЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
учреждение для детей-сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей
«Центр содействия семейному воспитанию № 12»
ул. Большая Зеленина, д. 30, лит. Б, Санкт-Петербург, 197110
тел/факс (812) 235-08-49 <http://dd23-petr.ucoz.ru> e-mail: dd23_sob@mail.ru

Утверждаю
Директор СПб ГБУ «Центр содействия
семейному воспитанию № 12»
А.В. Погорелова
Приказ № 16 от 18.02.2021



**ПОЛОЖЕНИЕ
О СТОЛОВОЙ
в СПб ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12»**

Санкт-Петербург
2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с типовыми положениями о столовых и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность столовой, регулирует основные виды деятельности столовой СПб ГБУ «Центр содействия семейному воспитанию № 12» (далее - Центр).

1.3. Столовая осуществляет функции питания воспитанников Центра.

1.4. Столовая является самостоятельным структурным подразделением Центра, возглавляемое заведующим столовой, который непосредственно подчиняется директору.

1.5. В своей деятельности столовая 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.

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

2. Штатная численность.

2.1. Штатная численность работников столовой определяется с учетом объема работы, численности воспитанников в Центре и устанавливается директором Центра.

2.2. В структуре столовой предусматриваются:

Заведующий столовой, повара, кухонные работники, кладовщик, мойщики посуды.

3. Квалификационные требования

3.1. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором Центра.

3.2. Столовую возглавляет заведующий, 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 столовой

4.1. Планирование, организация и контроль питания воспитанников.

4.2. 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 столовой.

4.4. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой.

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

4.6. Заведующий столовой руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

4.7. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами Центра.

5. Требования к помещениям столовой.

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

- помещение овощного цеха;
- помещение мясо-рыбного цеха;
- помещение хлебо-булочного цеха;
- помещение горячего цеха;

вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка;
- туалет;

В группу складских помещений входят:

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

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 в помещении столовой 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 централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

5.4. Столовая рассчитана на 120 посадочных мест.

Воспитанники обслуживаются через раздачу методом самообслуживания.

5.5. Линия раздачи оснащена мармитами для первых и вторых блюд.

5.6. Горячий цех оснащен: двумя 4-х конфорочными электроплитами, пекарским шкафом, тестомесильной машиной, производственными столами и стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

5.7. Мясо-рыбный цех оснащен холодильником, электро-мясорубкой, моечной ванной, столами, раковинами для мытья рук.

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

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

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 медицинская диетическая сестра.

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 ржаной и пшеничный. 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 обучающихся 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;
- жаренные 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 2.3/2.4.3590-20.

7. Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками столовой

7.1. К работе на пищеблок 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 медицинским отделением 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 работников ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в «Гигиеническом журнале». Данная проверка проводится заведующим медицинским отделением Центра, а в ее отсутствие врачом-педиатром.

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»;

- 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 рецептур 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Гигиенический журнал;
- Ежедневное меню на стенде;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Перспективное 14-дневное меню, утвержденное директором Центра;
- Меню-раскладка;
- Ведомость контроля за рационом питания;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

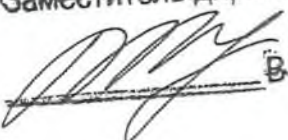
9. Заключительные положения

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.

Заведующая столовой



СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по СВ

В.В. Михеев