

Государственное  
бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Чусовской индустриальный  
техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ  
«ЧИТ»

  
Русакова О.В.

«13» 10 2020 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

«13» 10 2020 г. № 01-08/н 2020

г.Чусовой

**Положение по предоставлению  
услуг питания обучающимся  
государственного бюджетного  
профессионального  
образовательного учреждения  
«Чусовской индустриальный  
техникум»**

### 1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с методическими рекомендациями по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края, утвержденных приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД-26-01-04-330.

### 2. Основные требования к организации питания в техникуме

- 2.1. Предоставление горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню, исходя из нормы питания на одного обучающегося в день.
- 2.2. Меню разрабатывает заведующая столовой, согласовывает директор техникума, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.
- 2.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПин 2.4.5.2409-08.
- 2.4. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами по согласованию с медицинским работником.

### **3. Основные требования к документации пищеблока**

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 3.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 3.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 3.3. Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 3.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 3.5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 г.г.);
- 3.7. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 3.8. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 3.9. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 3.10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

### **4. Контрольные функции за организацией питания в техникуме**

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее.

- 4.1. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- 4.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором техникума;
- 4.3. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- 4.4. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- 4.5. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
  - на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
  - на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка бройлера, субпродукты должно быть охлажденным, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная, должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006.
- 4.7. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).

## **5. Основные требования к персоналу пищеблока техникума**

5.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

5.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5.3. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

## **6. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в техникуме.**

6.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню.

6.2. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору техникума для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

6.3. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока техникума на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПин 2.4.5.2409-08.

При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю техникума.

6.4. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

6.5. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, проводит анализ выполнения норм питания.

- 6.7. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.
- 6.8. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.
- 6.9. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.5.2409-08.
- 6.10. Медицинский работник обязан доводить до сведения руководителя техникума в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

## **7. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии**

- 7.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.
- 7.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается директором техникума.
- 7.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 7.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.
- 7.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 7.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **8. Организация общественного контроля за питанием в техникуме**

- 8.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией техникума с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.
- 8.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора в начале каждого учебного года.
- 8.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:
- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
  - соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
  - санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- 8.4. Своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).
- 8.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре техникума.
- 8.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде техникума. Информация об организации питания и результаты контроля публикуются на стенде и сайте техникума.

## **9. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

- 9.1. Итоги проведенных проверок администрации техникума, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.
- 9.2. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии, о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.
- 9.3. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор техникума обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием муниципального района (городского округа) территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранением муниципального района (городского округа).