

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ТОГБПОУ

«Строительный колледж»

\_\_\_\_\_ А. И. Ананьев

Приказ № 102 от 15.11.2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о столовой ТОГБПОУ «Строительный колледж»**  
**(с изменениями)**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о столовой для учащихся регламентирует основную деятельность столовой ТОГБПОУ «Строительный колледж» (далее - колледж). Положение о столовой утверждается директором колледжа.

1.2. В своей деятельности столовая руководствуется Федеральными законами от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другими федеральными и региональными законами, постановлениями и распоряжениями администрации Тамбовской области в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики учреждения и обслуживаемого контингента, приказами и распоряжениями директора колледжа, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций и Порядком доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, утвержденным протоколом заседания оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 г. № ГД — 34/01пр.

1.3. Столовая является внутренним подразделением колледжа, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием, обучающихся в колледже.

1.4. Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая назначается и освобождается от должности директором колледжа.

1.5. Заведующая столовой подчиняется директору колледжа.

1.6. Заведующая столовой осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

1.7. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению заведующей столовой директором колледжа.

1.8. В подчинении у заведующей столовой находятся все работники столовой.

1.9. Заведующая столовой имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- по согласованию с директором колледжа и отделом питания управления образования и науки области приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
- снять с реализации некачественную продукцию с направлением ее на переработку или с требованием возмещения стоимости продукции с работника, допустившего брак, при невозможности ее переработки;
- рекомендовать директору колледжа применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ.

1.10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции, и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации;
- отказаться от возмещения стоимости некачественной продукции, если ее брак допущен не по вине работника, а в силу производственных обстоятельств (некачественное сырье, неисправное оборудование и т. д.).

1.11. Колледж обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства колледжа, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

1.12. Качественная и безопасная реализация пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от обеспеченности предприятия общественного питания от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой.

1.13. Исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении). Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.

1.14. Обеспеченности столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

Исполнителем является Заместитель директора колледжа по административно-хозяйственной работе - постоянно.

1.15. Контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников.

1.16. Контроль за организацией медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой.

1.17. Качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальной (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции: визуальный, органолептический). Исполнитель – заведующая столовой постоянно.

1.18. Общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся колледжа осуществляет заместитель директора колледжа по учебно-воспитательной работе, а также:

- организует классные часы, круглые столы и беседы с обучающимися по культуре питания;
- организывает и контролирует питание обучающихся из многодетных семей, детей-сирот и детей, находящихся под опекой;
- осуществляет контроль во время накрытия обеденных столов;
- осуществляет контроль во время приема пищи обучающимися.

1.19. Столовая расположена на 1 этаже в здании колледжа. Имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, склада.

1.20. Столовая имеет при входе обычную вывеску.

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

1.22. Производственный отдел (кухня) отделен от зала декоративной стеной.

1.23. Столовая разделена на следующие отделения:

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

1.24. Помещение столовой оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками, полы настланы мозаикой.

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

1.26. Столовая должна быть обеспечена:

- посудой и столовыми приборами из алюминия или нержавеющей стали, подносами;
- вилками, столовыми ложками;
- стеклянной посудой без орнамента;
- посудой из прессованного стекла;
- стаканами для воды;
- фаянсовой посудой;
- глубокими тарелками диаметром 240 мм;

- тарелками для закусок диаметром 200 мм;
- тарелками диаметром 150 мм для бутербродов;
- посудой для салфеток и т.д.

1.27. Норма обеспечения составляет один комплект кухонной посуды и не менее 2,5 комплекта столовых приборов и инвентаря (ложки, вилки) на одно место.

1.28. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:

- выданного санитарного паспорта кухни с примерным меню на 7-10 дней;
- списка запрещенных продуктов (приложение № 1);
- 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.

1.29. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями, которые являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного меню.

1.30. Заключить договора мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Договор о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствии требованиям санитарного законодательства.

## **2. Основные требования к организации питания в Колледже.**

### **Принципы организации здорового питания**

Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

2.1. Предоставление здорового горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню колледжа исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

2.2. Примерное Меню разрабатывает колледж, утверждает директор колледжа, согласовывает специалист управления Роспотребнадзора по Тамбовской области (по согласованию с ним).

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с рекомендациями врача. В исключительных случаях может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

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 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.

2.4. Колледж составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

2.5. 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, нахождении 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;
- 3.7. журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- 3.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 3.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 3.10. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 3.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 3.12. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- 3.13. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 3.14. журнал учета проведения проверок.

#### **4. Программа работы производственного отделения**

- 4.1. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.
- 4.2. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.
- 4.3. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней.
- 4.4. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.
- 4.5. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 4.6. 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.
- 4.7. Столовая для обучающихся колледжа 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.
- 4.8. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
- 4.9. Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.
- 4.10. В колледже создается бракеражная комиссия (глава 10), результат бракеража регистрируются в «Журнале бракеража - готовой кулинарной продукции». Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 4.11. Оценка блюд по органолептическим показателям  
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 несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;
- для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

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

4.13. 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.

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

4.15. 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.

4.16. 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.

4.17. 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.

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

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

4.20. 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.

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

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

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

4.24. 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 заведующей столовой. 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;  
4.25. Реестр заполняется заведующей столовой. Персонал анкетировается и при наличии острых кишечных заболеваний.

4.26. З - здоров или указывается диагноз.

## **5. Организация обслуживания учащихся**

5.1. Обучающиеся питаются 1 раз в день.

5.2. Администрация столовой составляет недельный график предоставления услуг, исходя из расписания занятий, который утверждается директором колледжа.

5.3. Столы обслуживаются дежурными учащимися. Отпуск горячего питания организовано по группам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, организация обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурным данной группы под руководством дежурного мастера и мастера данной группы, а также выдается дополнительное питание детям-сиротам и детям из многодетных семей.

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

5.5. Первые блюда ставятся на стол в супниках, чтобы потом разливать их по тарелкам. Обучающиеся обслуживают столы по расписанию, утвержденному директором колледжа.

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

## **6. Личный санитарно-гигиенический режим**

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

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

6.3. 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, желательно, 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.

6.4. 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 осуществляется в специально отведенных помещениях или местах.

6.5. Ежедневно перед началом работы у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим столовой 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.

6.6. 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, подача блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

## **7. Контрольные функции за организацией питания в колледже**

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

7.1. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.2. Предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором колледжа.

7.3. Контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением.

7.4. Контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости).

7.5. Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

7.6. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.

7.7. 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 должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток.

4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.

## **8. Основные требования к персоналу пищеблока**

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

8.2. 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.

8.3. Сотрудники пищеблока имеют квалификацию не ниже 4 разряда.

8.4. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

## **9. Обязанности ответственных работников по контролю за качеством питания**

9.1. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе обязан:

- контролировать в ежедневном режиме соблюдение примерного меню;
- выборочно (1 раз в неделю) проверять соответствие фактического рациона ежедневному меню и примерному меню;

- участвовать в работе бракеражной комиссии, по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы делать запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролировать качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору колледжа и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направлять информацию в Управление Роспотребнадзора по Тамбовской области;

- при вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимать меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направлять представление директору колледжа;

- доводить до сведения директора колледжа в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

9.2. Заведующий столовой обязан:

- ежедневно проводить осмотр работников пищеблока колледжа на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал по форме, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- контролировать правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществлять контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролировать санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверять наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксировать результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

10.1. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) осуществляет свою работу на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации, которые определяют компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельность Комиссии.

10.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого формируется из работников колледжа и привлекаемых специалистов.

10.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками колледжа либо если в таких решениях прямо указаны работники колледжа, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

10.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников колледжа, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

10.5. Основные цели и задачи Комиссии

10.5.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

10.5.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

- выборочная проверка качества всех поступающих в колледж сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд;
- сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных в колледже блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников;

10.6. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

10.7. Состав Комиссии

10.7.1. Комиссия утверждается приказом директора колледжа в составе председателя и двух членов:

- председатель Комиссии - заместитель директора по учебно-воспитательной работе - ответственный за организацию питания;
- заведующий столовой – осуществляющей организацию питания;
- дежурный преподаватель или мастер производственного обучения.

10.8. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора колледжа могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками колледжа.

10.9. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

10.10. Деятельность Комиссии

10.10.1 Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.



10.10.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

10.10.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

10.10.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

10.10.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

10.10.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

10.11. Права и обязанности Комиссии

10.11.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

10.11.2. Все работники колледжа обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

10.11.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники колледжа обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

10.11.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

10.11.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

10.11.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

10.11.7. За нарушение настоящей главы Положения работники колледжа и члены Комиссии несут персональную ответственность.

## **11. Организация общественного контроля за питанием**

11.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией колледжа с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (МР 2.4.0180-20.2.4.).

11.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора колледжа в начале каждого учебного года.

11.3. 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;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании.

11.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от колледжа добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

11.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре колледжа.

11.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства групп по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде колледжа. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте колледжа.

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

12.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

12.2. Итоги проведенных проверок администрации колледжа, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

12.3. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимает меры недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

12.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор колледжа обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием, территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Тамбовской области и орган управления здравоохранением муниципального района и округа (городского округа).

12.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в колледже проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

## **13. Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи**

13.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в колледже, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель колледжа, государственные и муниципальные органы управления образованием и орган управления общеобразовательной организацией.

13.2. Показателями мониторинга горячего питания, наряду с другими, является наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей (Методические рекомендации по организации питания обучающихся, МР 2.4.0179-20 п. 5.2).

13.3. В части проведения родительского мониторинга организации питания обучающихся колледжа необходимо руководствоваться методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (МР 2.4.0180-20, п. 3.2). Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи устанавливается настоящим положением.

13.4. Родители (законные представители) обучающихся, изъявившие желание участвовать в мониторинге питания, должны уведомить (письменно или устно) директора колледжа.

13.5. По решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся колледжа войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать свое участие (разовое или периодическое) в составе общественной комиссии.

13.6. Иметь личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Получить допуск от заведующей столовой (при отсутствии медицинского работника) с отметкой в "Гигиеническом журнале" об отсутствии признаков инфекционных заболеваний.

13.7. В соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" при каждом посещении допуск членов комиссии родительского контроля в столовую осуществляется после проведения термометрии, предоставления сведения результатов тестирования (ПЦР-тест отрицательный) или наличие справки об отсутствии коронавируса.

13.8. Все члены комиссии при посещении помещения для приема пищи должны быть обеспечены санитарной одеждой.

13.9. Проведение мониторинга осуществляется при сопровождении представителя колледжа.

13.10. Родители (законные представители) обучающихся обязаны выполнять установленные колледжем правила внутреннего распорядка.

13.11. При проведении мониторинга имеют право руководствоваться Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

13.12. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в колледже могут быть оценены:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствие с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья;
- организация питьевого режима;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- органолептические показатели пищевой продукции с дегустацией блюда или рациона из ассортимента текущего дня, заранее заказанное за счет родительских средств.

13.13. Родители (законные представители) обучающихся могут:

- задавать вопросы и получать ответы от представителя колледжа в рамках их компетенций;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- участвовать в проведение мероприятий по информированности о здоровом питании.

13.14. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 2) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 3).

13.15. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации колледжа, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Родители (законные представители) обучающихся не в праве:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором колледжа.

#### **14. Ответственность**

Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующая столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на Работника.

#### **15. Заключительные положения**

Помещение столовой может сдаваться во временное пользование для проведения торжеств и разнообразных мероприятий по договорам аренды, при этом все средства, полученные в виде арендной платы за сдачу в аренду помещения столовой, после уплаты налогов и сборов, предусмотренных законодательством о налогах и сборах, в полном объеме учитываются в смете доходов и расходов колледжа и отражаются в доходах областного бюджета как доходы от оказания платных услуг.

**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

Пицца, приготовленная фри

Ливерная колбаса и колбасные изделия ниже второй категории

Копченые мясные и рыбные продукты

Грибы

Продукты домашнего консервирования

Брынза из не пастеризованного 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.

**Анкета обучающегося (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

**1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в колледже?**

да

нет

затрудняюсь ответить

**2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние столовой в колледже?**

да

нет

затрудняюсь ответить

**3. Питаетесь ли вы в столовой колледжа?**

да

нет

**3.1. Если нет, то по какой причине?**

не нравится

не успеваете

питаетесь дома

**4. В колледже вы получаете:**

горячий завтрак

горячий обед (с первым блюдом)

2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

**5. Наедаетесь ли вы в колледже?**

да

иногда

нет

**6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в колледже?**

да

нет

**7. Нравится питание в столовой колледжа?**

да

нет

не всегда

**7.1. Если не нравится, то почему?**

невкусно готовят

однообразное питание

готовят нелюбимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

иное \_\_\_\_\_

**8. Устраивает меню в столовой колледжа?**

да

нет

иногда

**9. Считаете ли питание в колледже здоровым и полноценным?**

да

нет

**10. Ваши предложения по изменению меню:**

---

**11. Ваши предложения по улучшению питания в колледже:**

---



---



---

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

**Информация  
о мероприятиях по контролю организации питания  
и по качеству предоставления питания в колледже**

№	Наименование муниципалитета	Наименование учреждения, адрес	Количество обучающихся, воспитанников	Из них получающих горячее питание	В т.ч. льготная категория	Поставщик питания				
						аутсорсинг		Работники пищеблока являются штатными сотрудниками образовательных организаций (да, нет)	Муниципальное унитарное предприятие в сфере общественного питания	
						Наименование поставщика	Дата заключения договора		Наименование поставщика	Дата заключения договора
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

продолжение таблицы

Реквизиты приказа об организации питания (дата, номер)	Реквизиты приказа об утверждении комиссии по проведению проверок качества организации питания (дата, номер)	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов и округов, городских округов Тамбовской области, работники образовательной организации, представители родителей, общественности)	Дата проведения проверки	Выявлено нарушений (количество и перечень)	Планируемый срок устранения нарушений	Устранение нарушений (по каждому нарушению)		Не устранено	
						Фактический срок устранения нарушения	Принятые меры, санкции	Не устраненное нарушение	Причины
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21



**Примерная программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в колледже**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд; выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	ежедневно

	срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	

36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

**Примерная программа проведения проверок организации питания в колледже  
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
7	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
8	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области	
9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
10	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
11	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
13	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
14	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
15	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
16	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
17	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>журнал бракеража готовой продукции</li> <li>журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</li> <li>журнал здоровья сотрудников</li> <li>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</li> <li>журнал учета температурного режима холодильного оборудования</li> <li>ведомость контроля за рационом питания</li> </ul>	

18	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
19	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
20	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
21	Наличие договора на проведение производственного контроля	
22	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
23	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
24	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
25	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
26	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	