

75

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Псковской области
«Дедовичский многопрофильный техникум»**

Утверждаю
Директор ГБПОУ ПО
«ДМТ»


С.Р. Эсс

«01» 09 2017 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о столовой ГБПОУ ПО «ДМТ» по адресу: рп. Дедовичи, переулок Студенческий д.1 и
филиала ГБПОУ ПО «ДМТ» по адресу: г. Порхов, ул. Плеханого д. 8**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение составлено на основе САНПИН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Закона Псковской области «Об обеспечении питанием обучающихся в профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Псковской области», от 11.01.2005 №410-оз в редакции законов Псковской области в редакции законов от 29.12.2005 N 517-оз, от 09.12.2011 N 1118-ОЗ, от 06.06.2014 N 1402-ОЗ, от 05.05.2017 № 1771-оз, Закона области "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" от 11 января 2005 г. N 411-оз, Устава техникума.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия обеспечения питанием в столовой техникума обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, нуждающихся в адресной помощи, в дни теоретических и практических занятий, а также обучающихся из числа детей-сирот.

1.3. Столовая техникума (в дальнейшем Столовая) является структурным подразделением техникума.

1.4. Сотрудники столовой входят в штатное расписание техникума, назначаются и освобождаются от должности директором.

1.5. В столовой техникума применяется самообслуживание с предварительной сервировкой столов, с укомплектованными обедами;

1.6. Относится к столовой закрытого типа и обеспечивает питанием обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием (обедом) обучающихся техникума по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

2.2. Своевременное обеспечение качественным одноразовым питанием обучающихся техникума.

3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих, получившие адресную социальную помощь, в дни теоретических и практических занятий обеспечиваются техникумом бесплатным горячим питанием согласно Закону Псковской области «Об обеспечении питанием обучающихся в профессиональных образовательных организациях, находящихся в ведении Псковской области», от 11.01.2005 №410-оз, в редакции законов от 29.12.2005 N 517-оз, от 09.12.2011 N 1118-ОЗ, от 06.06.2014 N 1402-ОЗ, от 05.05.2017 № 1771-оз, а также по нормам Приложения 1 к Закону области "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" от 11 января 2005 г. N 411-оз.

3.2. Обучающимися, нуждающимися в адресной помощи, являются:

- обучающиеся из малоимущих семей;
- малоимущие, одиноко проживающие обучающиеся.

3.3. Малоимущей семьей в целях настоящего Положения является семья, состоящая из лиц, связанных родством и (или) свойством, совместно проживающих и ведущих совместное хозяйство, имеющая среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума в расчете на душу населения, установленного в области.

3.4. Малоимущим одиноко проживающим обучающимся в целях настоящего Положения является обучающийся, проживающий одиноко, имеющий доход ниже величины прожиточного минимума в расчете на душу населения, установленного в области.

3.5. Для обеспечения питанием обучающийся либо родитель (законный представитель) обучающегося обращается с заявлением об обеспечении питанием в техникум.

Техникум в течение 10 календарных дней со дня представления заявления:

а) самостоятельно в порядке межведомственного информационного взаимодействия запрашивает в территориальных управлениях/отделах социальной защиты населения городов и районов Псковской области (или областей Российской Федерации) по месту проживания обучающегося или его семьи сведения о получении обучающимся или его семьей в соответствующем учебном году государственной социальной помощи;

б) в случае предоставления территориальным управлением/отделом социальной защиты населения городов и районов Псковской области (или областей Российской Федерации) сведений о получении обучающимся или его семьей государственной социальной помощи, издаёт приказ об обеспечении обучающегося питанием либо в случае предоставления сведений, что обучающийся или его семья не получает государственной социальной помощи, направляет заявителю письменный отказ в обеспечении питанием с обоснованием причин отказа.

3.6. Заявление об обеспечении питанием представляется в техникум ежегодно, как правило, к началу соответствующего учебного года. Бесплатное горячее питание (обед) предоставляется обучающемуся с первого дня теоретических и (или) практических занятий, следующего за днем подачи заявления об обеспечении питанием, на основании издания приказа директора техникума об обеспечении бесплатным горячим питанием.

3.7. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.

3.8. На период ремонта помещений столовой и (или) оборудования для предоставления горячего питания (обеда) техникум ежемесячно выплачивает обучающимся, указанным в п. 3.1. настоящего положения, денежные средства на питание из расчета стоимости бесплатного питания в день за

дни теоретических и практических занятий или из расчета стоимости бесплатного питания в день для обучающихся из числа детей-сирот.

3.9. Денежные средства на питание в случае отсутствия специально оборудованного помещения для предоставления бесплатного горячего питания (обеда) в месяце подачи заявления об обеспечении питанием выплачиваются в размере, пропорциональном количеству дней теоретических и практических занятий, приходящихся в данном месяце на период после дня подачи заявления об обеспечении питанием.

3.10. В случае прохождения производственной практики вне образовательных учреждений обучающимся, нуждающимся в адресной помощи, до начала производственной практики выплачиваются денежные средства на горячее питание (обед) из расчета стоимости бесплатного горячего питания в день за дни практических занятий в период производственной практики.

3.11. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальный отдел Роспотребнадзора.

3.12. В питании обучающихся в техникуме 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;
- макароны 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;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

3.13. Обучающиеся не получившие адресную социальную помощь, в дни теоретических и практических занятий могут питаться за плату, по договору на оказания услуг по организации питания в столовой техникума предварительно получив талон на получения комплексного обеда в бухгалтерии техникума.

4. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

4.1. Столовая состоит из обеденного зала на 60 посадочных мест, помещений производственных, складских и вспомогательных.

4.2. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- холодный цех;
- овощной цех.

4.3. В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;
- склад для овощей.

4.4. Вспомогательные помещения составляют:

- моечные кухонной и столовой посуды;

- раздевалка для персонала;
- туалет.

4.5. Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

4.6. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

4.7. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

4.8. В производственных помещениях устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Обеденный зал должны быть оборудован столовой мебелью (столами, скамейками и др.) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.9. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.10. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

4.11. Столовая техника обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.12. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду, посуду из нержавеющей стали (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

4.13. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.14. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

4.15. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.16. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, 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.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

5.1. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

5.2. Завоз продуктов осуществляется по предварительной заявке транспортом через поставщика по договору.

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на шеф-повара (заведующую столовой).

6.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца.

6.4. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательна дезинфицирующим;
- 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 санодержку булавок;
 - принимать пищу, курить на рабочем месте.

7. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И МЫТЬЮ ПОСУДЫ

7.1. Производственные и другие помещения столовой должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

7.2. Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7.3. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

7.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7.5. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

7.6. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
 - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.
- 7.7. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:
- механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
 - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
 - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).
- 7.8. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
- 7.9. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде.
- 7.10. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.
- 7.11. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.
- 7.12. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.
- 7.13. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.
- 7.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.
- 7.15. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся техникума.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ

8.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

- 8.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей во время обеда.
- 8.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий для обеда.
- 8.4. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся техникума составляется цикличное меню на 10 дней - для обучающихся из числа детей-сирот, и 14 дней – для обучающихся, получивших социальную помощь.
- 8.5. Цикличное меню разрабатывается с учетом норм необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по категориям обучающихся (обучающиеся из числа детей-сирот и обучающиеся, нуждающиеся в социальной поддержке).
- 8.6. Цикличное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
- 8.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
- 8.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором техникума меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 8.9. На все пищевые продукты и продовольственное сырьё должны быть соответствующие документы (например, сертификаты соответствия СаНПиН, сертификаты качества).

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

- 9.1. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по группам согласно графика.
- 9.3. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов дежурными под руководством дежурного мастера.
- 9.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- 9.5 Отпуск горячего питания обучающимся по талонам организуется индивидуально.

10. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 10.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора техникума.
- 10.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на шеф-повара (заведующую столовой).
- 10.2. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет заместитель директора по ПР и УР.
- 10.3. Контроль за подачу сведений о постановке обучающихся на ежедневное питание, с учетом количества фактически отпущенных обедов, возлагается на мастеров производственного обучения.
- 10.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолепическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися осуществляет бракеражная комиссия.
- 10.5. Ответственность за выполнение норм продуктов для питания обучающихся несёт шеф-повар (заведующая столовой).

10.6. Для улучшения организации питания обучающихся в техникуме приказом директора создана бракеражная комиссия.

10.7. Ответственность за приём, выдачу и закладку продуктов питания и выход готовой продукции несёт шеф-повар (заведующая столовой).

10.8. При обеспечении обучающихся горячим питанием с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, техникум обеспечивает:

- наличие САНПИН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- выполнение требований санитарных правил работниками техникума;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

10.9. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10.10. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции"

10.11. Ежедневно перед началом работы заведующая столовой (шеф-поваром) проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

10.12. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования"

10.13. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет шеф-повар (заведующая столовой).

10.14. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Памятка по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:
мытьё полов;
удаление пыли и паутины;
протирание радиаторов;
протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в гамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:
мытьё стен;
мытьё осветительной аппаратуры;
очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Памятка по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй

анне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь простирывают, просушивают и убирают в чистую тару.

Памятка по мытью посуды и обеденных столов

Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

удаление остатков пищи в бачки для отходов;

при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);

мытьё очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства,

предназначенного для обработки столовой посуды в соответствии с инструкцией по применению;

ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня простирывают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.

Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.

1. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником или медсестрой или шеф-поваром на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках язвочки, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.

2. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убрывает волосы под колпак или косынку.

3. Для работы в пищеблоке используются:

в основном цеху – халат, косынка;

в горячем цеху – халат, косынка;

в уборке помещений – халат.

4. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

5. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.

6. Перед уходом из столовой халат убирается в шкаф для специальной одежды.