



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №154»  
(МАОУ СШ №154)

660098, г. Красноярск, ул. Молокова 6, тел.: 8 (391) 202-66-37,  
ОГРН 1172468072798, ИНН/КПП 2465175173/246501001

РАССМОТРЕНО:

на общем собрании трудового  
коллектива МАОУ СШ № 154

Протокол № 016

от «21» 09 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СШ № 154

 О.В. Курыгина

приказ № 01-05-355

от «31» августа 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о структурном подразделении «Пищеблок»  
(разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08)

Красноярск, 2020 год

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Пищеблок муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 154» (далее по тексту - Пищеблок) является структурным подразделением муниципального автономного общеобразовательной учреждения «Средняя школа № 154» (далее по тексту - Учреждение).
- 1.2. Пищеблок по виду деятельности относится к организациям общественного питания, действующего на основании Устава Учреждения.
- 1.3. Сотрудники Пищеблока входят в штатное расписание Учреждения, назначаются и освобождаются от должности директором Учреждения.
- 1.4. Деятельность Пищеблока как организации общественного питания не подлежит налогообложению в соответствии с письмом Государственной налоговой инспекции от 26.02.92 г. за № 1813.
- 1.5. В Пищеблоке применяется:
  - 1) предварительное накрытие с сервировкой столов скомплектованными завтраками, обедами и полдниками;
  - 2) отпуск продукции через линию раздачи.
- 1.6. По характеру организации Пищеблок работает как на полуфабрикатах, так и на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся и сотрудников Учреждения.
- 1.7. Требования к столовой определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.8. Объёмно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и технологического режима.

## **II. ЗАДАЧИ ПИЩЕБЛОКА**

- 2.1. Создание условий для социальной и экономической эффективности, направленные на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд.
- 2.2. Проведение летней оздоровительной площадки и оздоровительных площадок в каникулярное время.

## **III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПИЩЕБЛОКА**

- 3.1. Организация рационального питания для льготных категорий обучающихся, обучающихся, питающихся за счёт средств родителей (законных представителей), и сотрудников Учреждения.

## **IV. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И КОНТРОЛЬ**

- 4.1. Ответственность за организацию питания, учёт и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора Учреждения.
- 4.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию

централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами, возлагается на руководителя структурного подразделения.

- 4.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном либо льготном питании, несёт ответственный за организацию питания Учреждения, назначаемый приказом директора Учреждения.
- 4.4. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учётом количества фактически отпущенных бесплатных и платных завтраков, обедов и полдников, возлагается на классных руководителей Учреждения.
- 4.5. Контроль качества питания каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям (бактерии пищи) до её приёма детьми ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.
- 4.6. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

#### **V. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- 5.1. Для обучающихся 1-й смены в Учреждении должен быть организован горячий завтрак, для обучающихся 2-й смены – горячий обед. Посещающие группы продленного дня обеспечиваются трёхразовым питанием (завтрак, обед и полдник).
- 5.2. Стоимость блюд для обучающихся льготных категорий формируется из стоимости продуктов на основании закона Красноярского края от 0.11.2000г. № 12-961 «О защите прав ребёнка».
- 5.3. Стоимость блюд для обучающихся за счёт родительской платы формируется из стоимости продуктов на основании приказа «О торговой надбавке» на основании Постановление администрации Красноярского края от 16.10. 2001 г. № 710-П Об утверждении предельных надбавок (наценок).
- 5.4. Организация питания и рацион для обучающихся обязательно согласовываются с органами Роспотребнадзора.
- 5.5. 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 Учреждении.
- 5.6. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируется территориальный орган Роспотребнадзора.
- 5.7. В питании обучающихся в Учреждении запрещается использовать пищевые продукты, установленные СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### **VI. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА**

- 6.1. В Пищеблоке должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

- 6.2. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся Учреждения необходимо выполнение следующих мероприятий:
- 1) для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;
  - 2) персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной её замены.
- 6.3. Работники Пищеблока обязаны:
- 1) приходить на работу в чистой одежде и обуви;
  - 2) оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
  - 3) тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
  - 4) при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
  - 5) работать в специальной чистой санитарной одежде, менять её по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
  - 6) не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
  - 7) не принимать пищу и не курить на рабочем месте.
- 6.4. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных секциях шкафа).
- 6.5. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешённого дезинфицирующего средства.
- 6.6. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации Учреждения и обратиться за медицинской помощью. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
- 6.7. К работе в Пищеблоке допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в год, для руководителей

организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарём прививок.

- 6.8. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
- 6.9. Пищеблок необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## **VII. ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕБЛОКА**

- 7.1. Пищеблок является структурным подразделением Учреждения.
- 7.2. Пищеблок размещён на 1-м этаже Учреждения и состоит из производственных помещений и двух обеденных залов на 640 посадочных мест.
- 7.3. В состав производственных помещений входят:
- 1) холодный цех;
  - 2) горячий цех;
  - 3) доготовочный цех.
- Вспомогательные помещения:
- 1) кладовая;
  - 2) кладовая инвентаря;
  - 3) моечные;
  - 4) помещение для белья;
  - 5) помещение для грязного белья;
  - 6) помещение временного хранения отходов;
  - 7) загрузочная;
  - 8) санузел;
  - 9) душевая;
  - 10) комната персонала;
  - 11) кабинет;
  - 12) умывальная начальной школы;
  - 13) умывальная старшей школы.
- 7.4. Панели стен производственных помещений полностью облицованы глазурованной плиткой. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.
- 7.5. Столовая оснащена необходимым технологическим оборудованием.

## **VIII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ**

- 3.1. Штат столовой:

№	Наименование должности	Количество единиц
1	Руководитель структурного подразделения	1,0
2	Шеф-повар	1,0
3	Повар	2,0
4	Кладовщик	-
5	Подсобный рабочий	0,5
6	Мойщица посуды	2,0
Всего:		9,5

### IX. ЗАКУПКИ

9.1. При осуществлении закупок Учреждение руководствуется следующими нормативными документами:

- 1) ФЗ от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»,
- 2) Положением о закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 154», утверждённого решением Наблюдательного совета МАОУ СОШ №154 протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

### X. ДОКУМЕНТАЦИЯ

10.1. В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации горячего питания:

- 1) Положение о структурном подразделении «Пищеблок»;
- 2) Регламент деятельности по организации питания обучающихся и сотрудников Учреждения;
- 3) Положение об организации горячего питания обучающихся за счёт денежных средств законных представителей обучающихся;
- 4) Положение о закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 154»;
- 5) цикличное меню;
- 6) штатное расписание;
- 7) приказ директора Учреждения о создании бракеражной комиссии;
- 8) приказ директора Учреждения, регламентирующий организацию горячего питания;
- 9) меню-требование;
- 10) ежеквартальный анализ деятельности школьной столовой;
- 11) договоры на поставку товаров;
- 12) программа производственного контроля.

Нужны:

- 1) Положение о закупке товаров, работ, услуг для нужд муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 154», утверждённого решением Наблюдательного совета МАОУ СОШ №154
- 2) Программа производственного контроля.