

7.3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд

В пищеблоке школы готовится пища, качество которой соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»; иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Услуги общественного питания оказываются в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

Основой для приготовления блюд является двухнедельное цикличное меню (приложение №...) разработанное Управлением социального питания и согласованное с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки продуктов применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре.

С целью своевременного и качественного приготовления пищи, ежедневно перед каждым приемом пищи проводится бракераж продукции с участием медицинского работника с регистрацией результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Все работники пищеблока своевременно проходят медицинские обследования в установленном порядке, соблюдается периодичность вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, проходят профессиональную гигиеническую аттестацию и подготовку. Работники без медицинских книжек, не прошедших своевременный периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированные лица к работе не допускаются.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности регламентируется следующей документацией:

- Технологические и технико-технологические карты;
- Журнал витаминизации;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал приготовления дезинфицирующих растворов;
- Журнал учета проведения генеральных уборок;
- Гигиенический журнал для сотрудников пищеблока;
- Журналы учета температурных и влажностных режимов.

Также в помещении пищеблока используется кухонная посуда и инвентарь в соответствии с установленными нормами, санитарная спецодежда, моющие и дезинфицирующие средства в необходимых для оказания услуги количествах.

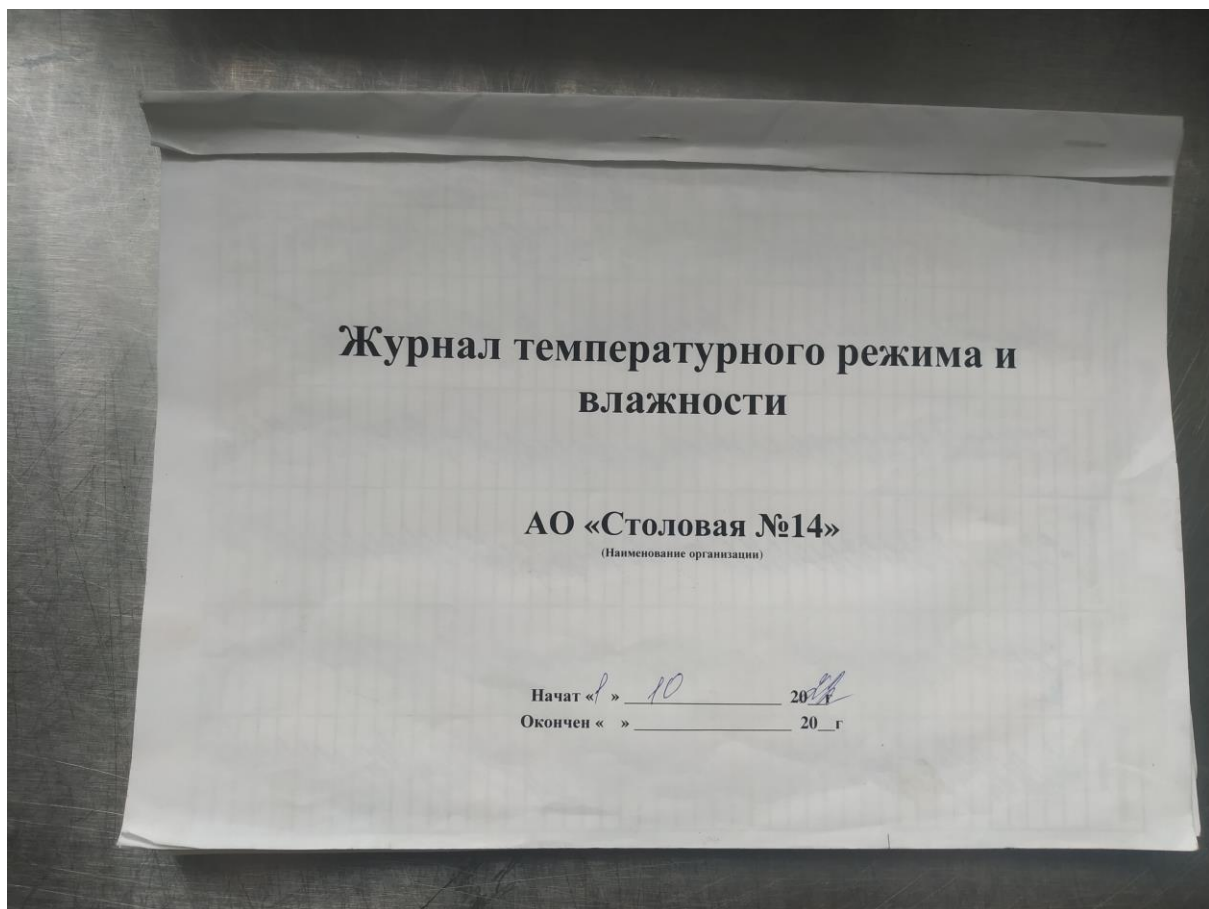
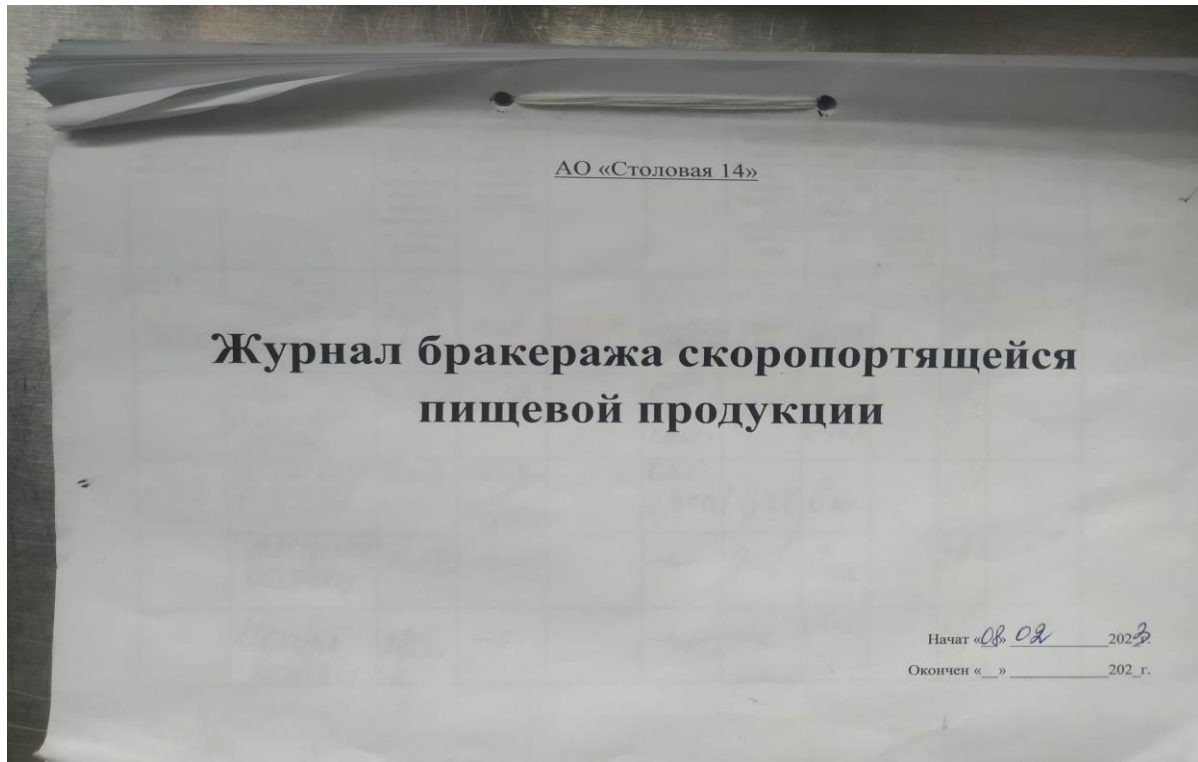
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 613 МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Рябова Ольга Николаевна, Директор

02.11.23 23:28 (MSK)

Сертификат 935BFED79729D97A476690A2E3510CBC

Все пищевые отходы и отходы производства с территории, где находится пищеблок вывозятся своевременно в соответствии с правилами перевозки и утилизации таких отходов.



АО «Столовая 14»

Журнал приготовления дезинфицирующих растворов

Начат 03 апреля 2023 г.
Окончен « » _____ 202 г.

АО «СТОЛОВАЯ № 14»

Журнал учета проведения генеральных уборок

Начат «1» 10 2023 г.
Окончен « » _____ 202 г.

АО «СТОЛОВАЯ № 14»

Гигиенический журнал (сотрудники)

Начат «01» 10 2022 г.
Окончен «__» 2022 г.

АО «СТОЛОВАЯ 14»

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Начат «01» 10 2022 г.
Окончен «__» 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА № 613 МОСКОВСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Рябова Ольга Николаевна, Директор

02.11.23 23:28 (MSK)

Сертификат 935BFED79729D97A476690A2E3510CBC