

Ярославская епархия
Русской Православной Церкви

Ярославская Духовная Семинария
г. Ярославль

«УТВЕРЖДАЮ»

Григорий

Ректор Ярославской духовной семинарии,
Митрополит Ярославский и Ростовский

«30» апреля 2012 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о стационарной трапезной в образовательном учреждении «Ярославская духовная семинария»

(Рассмотрено на заседании Ученого совета ЯДС 30.04.2012 г.)

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании» ст. 51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников», методических указаний по «Организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах».

1.2. Организация питания обучающихся осуществляется на основе документов:

- Закона Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 г. № 29-ФЗ;
- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2. 1324-0305 «Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов»;
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- Постановления Главного государственного врача РФ от 31.08.2006 г. №30 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях».

1.3. Работа трапезной руководствуется в своей деятельности федеральными законами, указами и распоряжениями Президента Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации и исполнительных органов субъектов Российской Федерации, решениями соответствующего органа управления образованием, уставом семинарии, положением о трапезной, утвержденным ректором ЯДС.

2. Организация рационального питания обучающихся.

- 2.1. Трапезная является структурным подразделением семинарии, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников образовательного процесса на организацию питания обучающихся и работников семинарии. Для питания обучающихся и работников, а также хранения и приготовления пищи в семинарии выделяются специально приспособленные помещения.
- 2.2. Деятельность трапезной отражается в уставе семинарии. Организация трапезной учитывается при лицензировании образовательного учреждения.
- 2.3. Ректор семинарии несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания семинарской трапезной.
- 2.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.
- 2.5. В целях охраны здоровья обучающихся в ЯДС организовать горячее четырех разовое питание (завтрак, полдник, обед, ужин).
- 2.6. Дежурным помощникам проректора по воспитательной работе необходимо проводить разъяснительную работу со студентами о роли горячего питания для здоровья и способствовать более полному охвату студентов горячим питанием.
- 2.7. Проректору по административно-хозяйственной части (АХЧ) необходимо еженедельно совместно с поварами составлять и утверждать меню на предстоящую неделю. Утвержденное меню вывешивается в трапезной и после архивируется в специальной папке.

3. Требования к соблюдению правил личной гигиены обучающихся, преподавателей и сотрудников пищеблока.

- 3.1. При организации питания следует руководствоваться гигиеническими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся, а также гигиеническим требованиям к персоналу и обучающимся.
- 3.2. Трапезная семинарии размещается в одноэтажном здании и имеет два выхода.
- 3.3. Окна трапезной и пищеблока должны быть чистыми. В трапезной на окнах должны быть светлые прозрачные занавески.
- 3.4. Зал трапезной должен быть оборудован обеденными столами и стульями.
- 3.5. Уборка трапезной производится дежурными по трапезной после каждого посещения её обучающимися (завтрак, полдник, обед, ужин). После каждого приема пищи столы моются горячей водой и специальными моющими средствами дежурными по трапезной.
- 3.6. Ветошь для протирания столов после использования кипятят 15 мин. В воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5 %

раствор хлорамина) 30 мин., затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

3.7. К работе на пищеблок допускаются работники, прошедшие медосмотр, имеющие медицинскую книжку с допуском, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

3.8. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на руководство семинарии, в частности на проректора по административно-хозяйственной части.

3.9. Персонал трапезной обязан соблюдать следующие правила гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду;
- сообщать о всех видах поступления продуктов администрации семинарии в лице проректора по АХЧ;
- носить специальный головной убор, чтобы предотвратить попадание волос в пищу.
- в случае физического недомогания немедленно информировать Администрацию семинарии.

3.10. В пищеблоке семинарии не разрешается:

- при изготовлении пищи носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;
- допускать посторонних людей на территорию пищеблока;
- допускать в пищеблок студентов, не несущих в этот день послушания по трапезной;
- использовать различные цеха пищеблока не по назначению или работать в цехах с продуктами или оборудованием, относящимися к другому цеху (например: работать с овощами в мясном цехе).
- использовать продукты с просроченным сроком годности;
- принимать пищу на рабочем месте.

3.11. Ежедневно ответственный работник семинарии должен проводить контрольную пробу пищи, требовать отбора и наличия контрольных проб всех приготавливаемых блюд (включая проверку наличия в холодильнике проб за предыдущие два дня). В пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

3.12. В помещении пищеблока (кухня, кладовые и др.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов, а также проводиться борьба с насекомыми, грызунами.

3.13. Проректор по АХЧ семинарии обеспечивает пищеблок необходимыми средствами для борьбы с насекомыми, грызунами, а также различными моющими средствами для мытья полов, столов в обеденном зале, для мытья посуды и оборудования.

3.14. Дежурные помощники и старосты групп перед приемом пищи следят за соблюдением правил личной гигиены обучающихся.

4. Руководство и ответственность.

- 4.1. Проректор по АХЧ семинарии несет непосредственное попечение о создании необходимых условий в трапезной.
- 4.2. Режим работы трапезной устанавливается проректором по АХЧ семинарии, в согласовании с первым проректором ЯДС и в соответствии с режимом работы семинарии.
- 4.3. Проректор по АХЧ обеспечивает контроль по организации питания и социальной защите персонала трапезной.

иером. Агафангел (Шкуранков)

Первый проректор ЯДС:

иером. Агафангел (Шкуранков)

Секретарь Ученого совета:

прот. Валерий Добродеев

прот. Валерий Добродеев