

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
"АПШЕРОНСКИЙ ТЕХНИКУМ АВТОМОБИЛЬНОГО
ТРАНСПОРТА И СЕРВИСА"**

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора учреждения
от «25» 09 2018 г. № 131

**Положение
о столовой**

г. Апшеронск 2018 год

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует основную деятельность столовой ГБПОУ КК АТАТС (далее - техникум).

1.2. В своей деятельности столовая руководствуется федеральными и краевыми законами, постановлениями и распоряжениями администрации Краснодарского края в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики техникума и обслуживаемого контингента, приказами и распоряжениями директора техникума, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций и настоящим Положением.

1.3. Столовая является структурным подразделением техникума, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд, и функционирует в целях осуществления рационального и качественного питания обучающихся и работников техникума.

Структурное подразделение столовой состоит из помещений для обслуживания и питания потребителей, производственных помещений, складских помещений, административно-бытовых помещений.

1.4. Руководство столовой осуществляет заведующий производством.

1.5. Заведующий производством подчиняется директору техникума.

1.6. Заведующий производством осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой, а также выполняет иные обязанности предусмотренные должностной инструкцией.

1.7. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей директором техникума.

1.8. В подчинении у заведующего производством находятся все работники столовой.

1.9. Заведующий производством 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 техникума 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 техникума применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия в целях создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения

должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил охраны труда и пожарной безопасности.

1.10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства, квалификационного разряда по оплате труда;
- требовать от заведующего производством и администрации техникума 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. Техникум обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и средства от деятельности техникума, приносящий доход, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда и пожарной безопасности в соответствии с законодательством.

1.12. Качественная и безопасная реализация пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от обеспеченности столовой, от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой. Для этого администрации техникума необходимо обеспечивать:

- исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении);
- для исключения попадания насекомых в помещение столовой следует установить сетку-раму оконных и дверных проемов в помещении столовой;
- обеспеченность столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

1.13. Лицом, осуществляющим контроль над обеспечением столовой необходимым оборудованием и производственным инвентарем, является заместитель директора по АХР, который организует и контролирует своевременное обеспечение столовой необходимым оборудованием в соответствии с докладной запиской заведующего производством.

1.14. Контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников, над качеством и безопасностью поступающих и реализуемых продуктов, ведение и хранение необходимой документации, журналов, а также соблюдение в деятельности столовой установленных норм и правил осуществляет заведующий производством.

1.15. За организацию медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника столовой, соблюдение личной гигиены персонала столовой ответственность несет медицинский работник.

1.16. Общий контроль и руководство за обеспечением своевременным и качественным питанием обучающихся и работников техникума осуществляет заместитель директора техникума по учебно-воспитательной работе. Заместитель директора по УВР также руководит деятельностью по организации питания обучающихся техникума, контролирует питание лиц, относящихся к отдельной категории (обучающихся лиц по программам НПО, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и детей, обеспечиваемых питанием в рамках договора), осуществляет контроль за работниками столовой во время накрытия обеденных столов и руководит деятельностью ответственного должностного лица за организацию питания этой категории обучающихся.

1.17. Для организации питания обучающихся приказом директора назначается ответственное должностное лицо за организацию их питания.

В обязанности ответственного входит ежедневный сбор заявок на питание обучающихся по группам от классных руководителей, ежедневное информирование заведующего производством о наличии и отсутствии обучающихся, подлежащих обеспечению питанием, ведение табеля посещаемости столовой обучающимися и предоставление его в бухгалтерию техникума, организация и проведение работы по формированию у обучающихся культуры питания, взаимодействие с дежурными по столовой согласно графика и контроль над исполнением ими своих обязанностей. При осуществлении своих обязанностей ответственный за организацию питания обучающихся подчиняется заместителю директора по УВР и докладывает ему о выявленных нарушениях.

1.18. Столовая должна иметь при входе обычную вывеску с наименованием и режимом работы.

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

1.20. Производственные помещения должны быть отделены от зала.

1.21. Помещение столовой должно быть оборудовано: снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками, полы должны быть настланы мозаикой, линолеумом или другими материалами.

1.22. В зале должна функционировать система самообслуживания или предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента. Количество мест должно соответствовать трети учащихся, которые питаются.

1.23. 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;
- глубокими тарелками диаметром 240 мм;
- тарелками для закусок диаметром 200 мм;
- тарелками диаметром 150 мм для бутербродов;
- посудой для салфеток и т.д.

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

1.25. Деятельность столовой для обучающихся лиц осуществляется на основании:

- санитарно-эпидемиологического заключения;
- циклического меню на 10 дней;
- сортировочных и бракеражных журналов;
- медицинских книжек работников с отметкой о допуске к работе;
- договоров с поставщиками продуктов питания; на оказание дезинфекционных услуг и услуг на вывоз отходов;
- иных документов и учетных журналов, предусмотренных законодательством для безопасности организации общественного питания.

1.26. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого 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 сезонное циклическое меню, которое утверждается директором и согласуется с Роспотребнадзором. На основании утвержденного циклического меню составляется ежедневное меню.

1.27. Для обеспечения гигиены и санитарии в помещении столовой техникум должен заключить договоры на проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дератизационных и дезинсекционных работ, о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствии требованиям санитарного законодательства.

1.28. По истечении каждого месяца в конце любого из рабочих дней в период с 25-го по 30-е число в столовой проводится инвентаризация с участием заведующего производством.

1.29. Заведующий производством имеет право по согласованию с директором техникума вносить изменения в фактическое меню в исключительных случаях (замена одних продуктов, блюд, кулинарных изделий на другие) на основании утвержденного примерного меню, с учетом массы порции, пищевой и энергетической ценности.

2. Работа производственного участка

2.1. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и праздничные дни, а также, при необходимости, в период производственной практики.

11. Ежедневно заведующим производством составляются меню питания обучающихся и общее меню, которое утверждается директором и вывешивается на информационном стенде возле окна выдачи блюд столовой до 11:00 часов дня предоставления питания. Меню предоставляется на утверждение директору техникума во второй половине дня перед днем осуществления питания.

2.2. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10 дней.

2.3. 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.

2.4. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

2.5. Столовая для обучающихся лиц техникума должна соответствовать действующим санитарным правилам для организаций общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно-эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.

2.6 При приготовлении блюд повара столовой руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

2.7 Повара должны быть обеспечены технологическими карточками с указанием рациона продуктов питания и количества готовой продукции, кратко изложенной технологией приготовления блюд.

2.8 В техникуме приказом директора создается бракеражная комиссия, в состав которой могут входить заведующий производством, ответственное за организацию питания должностное лицо, сотрудник техникума из числа руководящего состава и медицинский работник техникума.

Результат бракеража готовой продукции по органолептическим показателями, регистрируются в бракеражном журнале.

Запрещается отпуск блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.

2.9. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Снятие пробы производится в следующем порядке. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную

стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $+2-+6^{\circ}\text{C}$. Место для хранения проб опечатывается для исключения доступа к ним посторонних лиц.

2.10. 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.

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

2.12. Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом с металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи ориентировочно определяется следующим образом: $100\pm 1^{\circ}\text{C}$ - температура кипения, выше 70°C - очень горячая; $65-70^{\circ}\text{C}$ - умеренно горячая; $50-55^{\circ}\text{C}$ - пищу можно употреблять; $14-15^{\circ}\text{C}$ - холодный напиток, 10°C - очень холодный напиток.

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

2.14. Не разрешается отпуск 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.

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

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

2.17. Отпуск блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочную документацию.

3. Организация обслуживания обучающихся лиц

3.1. Обучающиеся лица питаются 1 раз в день.

3.2. Администрация столовой составляет еженедельный график предоставления услуг, исходя из расписания занятий, который утверждается директором техникума.

3.3. Отпуск горячего питания организован по группам на большом

перерыве продолжительностью 60 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем самообслуживания при накрытии столов. В случае предварительного накрытия столов оно осуществляется дежурными обучающимися под руководством дежурного сотрудника техникума и ответственного за организацию питания.

3.4. Дежурные обучающиеся проверяются на предмет отсутствия признаков заболеваний медицинским работником, а при его отсутствии – заведующим производством, после чего делается запись в журнале здоровья (общее число дежурных может составлять 3-5 человек).

3.5. Калькулятор столовой обязан на основании ежедневного меню заполнить калькуляцию по подготовке блюд для обучающихся и на день раньше представить ее для утверждения директору техникума.

4. Личный санитарно-гигиенический режим

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

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

4.3. 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 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.

4.4. 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, в определенное для этого время.

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

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

5. Ответственность

5.1. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующий производством столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных на них должностной инструкцией, локальными актами техникума и законодательством Российской Федерации.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее положение рассматривается на заседании педагогического совета, принимается на общем собрании коллектива техникума и утверждается директором техникума.

Все изменения и дополнения к настоящему положению вступают в юридическую силу после прохождения вышеперечисленной процедуры.