

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Туринский многопрофильный техникум»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ СПО СО «ТМТ»

С.П. Барабанова
С.П. Барабанова

01 сентября 2014 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой Государственного бюджетного
образовательного учреждения среднего
профессионального образования Свердловской области
«Туринский многопрофильный техникум»

г. Туринск,
2014

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение регулирует основные вопросы работы столовой Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Свердловской области «Туринский многопрофильный техникум» (далее – техникум), определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой техникума.

1.2. Столовая обслуживает обучающихся (студентов), обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, проживающих в общежитии техникума, педагогический коллектив, обслуживающий и технический персонал техникума.

1.3. Столовая оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

1.4. Штат столовой определяется в зависимости от количества обучающихся в образовательном учреждении и методических рекомендаций.

1.5. Столовая работает по перспективному – дневному меню согласованному и утвержденному директором техникума.

1.6. В своей деятельности столовая руководствуется действующими нормативно – правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, требованиями Роспотребнадзора и санитарными правилами для предприятий общественного питания, в том числе Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказами и распоряжениями администрации техникума, Правилами внутреннего трудового распорядка и настоящим положением.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ ТЕХНИКУМА

2.1. Основной и главной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся. Вторичная - питание работников техникума и иных посетителей.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- обеспечение потребителей завтраками, обедами, ужинами;
- проведение мероприятий по улучшению качества и ассортимента выпускаемых столовой блюд, изделий, напитков;
- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новых технологий питания и организация труда;
- организация дополнительного питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- решение иных задач в соответствии с целями техникума.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания в столовой техникума осуществляется на основе утвержденного директором техникума регламента работы столовой с учетом мнения Совета обучающихся техникума и Правил внутреннего распорядка.

3.2. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание.

3.3. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки.

3.4. Для руководства организацией питания, контролем за качеством приготовления пищи назначается бракеражная комиссия.

3.5. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

3.6. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесённый ущерб в установленном законом порядке.

3.7. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание в столовой администрация образовательного учреждения должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ И ОТПУСК ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующей столовой учётом разработанного перспективного меню и утверждается директором техникума. Выписывается меню-требование на сырьё, проводится инструктаж с поварами, даётся задание каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций с учётом режима работы столовой.

4.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая должна руководствоваться действующими сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

4.3. Блюда должны приготавливаться небольшими партиями, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

4.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептов, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, ГОСТами (прейскурантами, техническими условиями, требованиями к качеству) контролируются заведующей столовой и бракеражной комиссией

4.5. Оплата за готовую продукцию производится путем принятия наличных денежных средств в кассу столовой; в конце рабочего дня кассир сдает вырученные денежные средства в кассу бухгалтерии техникума.

4.6. Главный бухгалтер осуществляет контроль за правильностью и своевременностью расчётов по столовой.

5. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Для обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в техникуме организовано четырехразовое горячее питание соответственно:

| | |
|----------------|---------------|
| Завтрак | 07.45 – 08.15 |
| Обед | 12.30 – 13.00 |
| Полдник | 16.00 – 16.30 |
| Ужин | 18.00 – 18.30 |

Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линий раздачи.

5.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

5.3. 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, разрабатывается рацион питания.

5.4. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей и подростков в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

5.5. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, ужин).

5.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся техникума составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

5.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в техникуме, возрастную категорию и физические и умственные нагрузки обучающихся.

5.8. При разработке меню для питания обучающихся отдается предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке.

5.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдаются требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся.

5.10. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

5.11. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

5.12. Ежедневно в рационах четырехразового питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

5.13. В питании обучающихся в образовательных учреждениях 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;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

5.14. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения о наименованиях блюд и кулинарных изделий, их объемах, а также стоимости (для обучающихся, преподавательского состава а также технического и обслуживающего персонала, питающихся на платной основе).

6. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

6.1. К работе на пищеблок столовой 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 заведующую столовой техникума. На каждого работника заводится личная медицинская книжка.

6.3. 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, желательнo 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 санитарную одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

6.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

6.5. Для выявления таких лиц ежедневно проводится проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записями результатов проверки и принятыми мерами в специальном журнале. Данная проверка проводится заведующей столовой техникума.

6.6. Ответственность за выполнение технологических и санитарных требований, соблюдение правил личной гигиены, за надлежащее содержание рабочего места несёт каждый работник столовой техникума. Обязанность по организации необходимых для этого мероприятий возлагается на заведующую столовой техникума, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой техникума в целом.

6.7. Работники столовой проходят ежегодный медицинский осмотр.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения директором техникума и действует до момента его отмены.

7.2. В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения по инициативе различных субъектов управления техникума.