

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директор Шумерлинского
политехнического техникума
Минобразования Чувашии
от 30 декабря 2020 г. № 257

Положение о столовой Шумерлинского политехнического техникума Минобразования Чувашии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой регламентирует основную деятельность столовой техникума и разработано в целях организации бесперебойной работы столовой, своевременного приготовления качественной и безопасной пищи, обеспечения права участников образовательной деятельности на организацию питания.

1.2. Столовая руководствуется в своей деятельности утвержденным Положением, Федеральными законами, указами и распоряжениями Президента РФ, ст. 34, ст. 37 п.1, Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Уставом техникума.

1.3. Деятельность столовой отражается в Уставе техникума. Организация функционирования столовой учитывается при лицензировании.

1.4. Деятельность столовой техникума осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.5. Организация работы и обслуживания участников образовательной деятельности осуществляется в соответствии с требованиями охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиеническими правилами и нормами.

1.6. Техникум несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания в столовой.

1.7. Для столовой создается необходимая материальная база, в этих целях техникумом используются как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства, осуществляется проверка ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Цель и задачи столовой

2.1. Целью деятельности столовой является обеспечение полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием обучающихся и работников техникума в течение учебного года.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума;

- формирование здорового образа жизни;

- воспитание культурного самосознания.

2.3. Основными принципами организации горячего питания являются:

- соответствие энергетической ценности;

- удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах;

- оптимальный режим питания.

2.4. Для достижения цели столовая техникума осуществляет приготовление завтраков и обедов.

3. Характеристика столовой

3.1. Столовая является внутренним структурным подразделением техникума.

3.2. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения, системой обеспечения холодной и горячей водой.

3.3. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой регламентируется технологическим режимом.

3.4. Столовая размещена в здании техникума на 2 этаже и состоит из обеденного зала на 90 посадочных мест и пищеблока: варочного цеха, моечного помещения, склада продуктов, бытовых комнат.

3.5. Все помещения столовой оснащены технологическим, механическим, холодильным, весоизмерительным оборудованием, инвентарем. Для кратковременного хранения продуктов предусмотрены холодильные шкафы и холодильники.

3.6. Столовая укомплектована необходимой кухонной и столовой посудой, кухонным инвентарем.

3.7. Столовая приспособлена для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

3.8. Помещение столовой оборудовано и снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, бумажными салфетками.

3.9. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание обучающихся и сотрудников.

3.10. Столовая предоставляет завтраки и обеды.

3.11. В зале функционирует система самообслуживания.

3.12. Штат столовой – 3 человека.

3.13. Время работы столовой с 7.30. до 15.00 в течение всего учебного года, исключая дни каникул, выходные и официальные праздничные дни.

4. Трудовые отношения

4.1. Руководство столовой осуществляет шеф-повар, принимаемый на должность директором техникума в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации, на должность которого назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 1 года, или начальное профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет. Под руководством шеф-повара выполняют свои обязанности повар и кухонный работник. Директор техникума осуществляет контроль деятельности столовой и несет ответственность в пределах своей компетенции за организацию и результаты деятельности столовой.

4.2. Управление столовой, как структурным подразделением техникума, осуществляется в соответствии с Уставом техникума.

4.3. Трудовые отношения работников столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому законодательству Российской Федерации.

4.4. Работники столовой должны соответствовать требованиям квалификационных характеристик, обязаны выполнять Устав техникума, иные локальные и нормативные акты.

4.5. К работе на пищеблоке и в зале столовой допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку (санминимум), аттестацию и медицинское

обследование в установленном порядке, имеют прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Работники столовой должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках.

4.6. Работники столовой должны пройти вводный инструктаж, получить инструктажи по охране труда на рабочем месте и при работе с технологическим оборудованием.

5. Права и обязанности работников столовой

5.1. Заведующий шеф-повар обязан:

- следить за качеством и своевременной доставкой поставляемого на пищеблок сырья;
- контролировать соблюдение технологии приготовления пищи поварами;
- вести финансово-хозяйственную деятельность столовой;
- вести необходимую отчетность;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдать законодательство и приказы по техникуму.

5.2. Работники столовой обязаны:

• обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников техникума;

• информировать обучающихся и работников техникума о ежедневном рационе блюд;

• обеспечивать ежедневное снятие проб на качество приготовляемой пищи;

• обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;

• обеспечивать режим работы в соответствии с графиком работы техникума общеобразовательной организации;

• повышать квалификацию;

• 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;

• 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 руководителя и обратиться в медицинское учреждение для лечения;

• сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

5.3. Работникам столовой запрещается:

• при приготовлении пищи носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками;

• принимать пищу на рабочем месте;

• курить на рабочем месте.

5.4. 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 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;

• желе, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);

• напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;

• пирожные и торты кремовые;

- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
 - неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;
 - субпродукты, за исключением печени и сердца;
 - гусиные и утиные яйца;
 - яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой);
 - пищу, приготовленную фри;
 - ливерную колбасу и колбасные изделия ниже второй категории;
 - копченые мясные и рыбные продукты;
 - продукты домашнего консервирования;
 - напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота;
 - остатки пищи любого происхождения;
 - продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческую продукцию без сертификата и ветеринарного свидетельства;
 - продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации;
 - продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией.
- 5.5. Работники столовой имеют право в пределах своей компетенции:
- защищать свою профессиональную честь и достоинство;
 - требовать от директора техникума оказания содействия в исполнении должностных обязанностей;
 - знакомиться с жалобами и другими документами, содержащими оценку их работы, давать по ним объяснения;
 - получать от руководителей и специалистов техникума информацию, необходимую для осуществления своей деятельности;
 - представлять на рассмотрение директора техникума предложения по вопросам своей деятельности;
 - на рабочее место, соответствующее требованиям охраны труда и пожарной безопасности, получение от работодателя достоверной информации об условиях и охране труда на рабочем месте;
 - на конфиденциальность дисциплинарного (служебного) расследования, за исключением случаев, предусмотренных законом.

6. Ответственность

6.1. Директор техникума несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом, обучающимися, их родителями (законными представителями) за организацию и результаты деятельности столовой в соответствии с функциональными обязанностями, трудовым договором и Уставом организации, а также:

- за учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств;
- за своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- за своевременное проведение текущего ремонта помещений пищеблока и зала столовой;
- за наличие и состояние мебели в столовой, обеспечение столовой технологическим оборудованием, кухонным инвентарем и посудой, моющими и чистящими средствами в соответствии с нормативами;
- за обеспечение спецодеждой и средствами индивидуальной защиты работников столовой.

6.2. Шеф-повар является материально-ответственным лицом и несет ответственность в соответствии с должностной инструкцией:

- за соблюдение технологии и качества приготовления пищи;
- за качество блюд и изделий, сроки реализуемой продукции и условия хранения продукции;
- за финансово-хозяйственную деятельность столовой;

- за своевременное оформление документации и отчетности;
- за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- за своевременное прохождение работниками столовой медицинского и профилактического осмотров;
- за отпуск питания в соответствии с графиком;
- за надлежащее содержание и эксплуатацию помещений, технологического оборудования и кухонного инвентаря;
- за ведение еженедельного товарного отчета;
- за соблюдение правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм на пищеблоке.

6.3. Лицо, ответственное за организацию питания, несет ответственность:

- за правильное формирование сводных списков, обучающихся для предоставления питания;
- за ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися обедов.

6.4. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, несет социальный педагог по приказу директоратехникума.

7. Организация производственной деятельности столовой

7.1. Питание обучающихся в техникуме осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", и примерным 12-дневным меню, согласованным с Роспотребнадзором.

7.2. Закупка продуктов питания для столовой осуществляется в соответствии с договорами, заключенными техникумом на основании предоставленных лицензий, прайс-листов, сертификатов и т.д.

7.3. Ежедневное меню утверждается директором техникума, составляется ведущим бухгалтером на базе циклического меню, утвержденного директором и Роспотребнадзором. Калькуляция меню производится в соответствии со Сборником рецептов.

7.4. Питание должно обеспечивать физиологические нормы обучающихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах.

7.5. При приготовлении блюд необходимо руководствоваться рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

7.7. Приказом директора до 1 сентября сроком на один год в техникуме создается бракеражная комиссия, в обязанности которой входит контроль качества готовой пищи до приема ее детьми и ведение бракеражного журнала.

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

7.9. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор, шеф-повар, лицо, ответственное за организацию питания, медицинский работник, представитель родительского комитета. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением и приказом директора техникума.

7.10. В случае выявления в организации, пищевых отравлений и острых кишечных инфекций незамедлительно информируются местные органы Госсанэпиднадзора.

7.11. Органолептическая оценка блюд

7.11.1. 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;

• холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;

• супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;

• овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;

• блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность;

• густая масса - крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты;

• цвет и вкус - специфичные для каждого вида круп;

• блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция, которые должны быть специфичными для рыбы;

• консистенция - мягкая, сочная, с сохранением формы; вареная рыба - вкус, характерный для рыбы, рыба жареная - приятный вкус рыбы и жира;

• блюда из мяса: основной органолептический показатель - консистенция, которая является сочной, эластичной и мягкой;

• клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

• запах и вкус - специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

• блюда из птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах - специфичные для мяса птицы;

• сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородную, эластичную;

• в компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью;

• консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

• соусы: качество определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов, консистенция однородная, без сгустков;

• напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, какао;

• мучные изделия: тесто несоленое - консистенция мягкая, эластичная: с дрожжами - эластичная, рыхлая;

• для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупокое.

7.11.2. Блюда из мяса, рыбы и пр. оцениваются по качеству термической обработки и запаху, после чего делятся на три части и каждый член комиссии дегустирует их, придерживая во рту для определения вкуса. Не рекомендуется повторное дегустирование того же блюда. Для удаления вкуса, сохраняющегося после каждой дегустации, используются лимоны, черный хлеб и крепкий чай без сахара.

7.11.3. При оценке внешнего вида блюд определяются цвет, форма, структура, идентичность, эластичность, прозрачность.

7.11.4. Запах определяется следующим образом: делается энергичный короткий вдох, после чего дыхание задерживается на 2-3 секунды, а затем осуществляется выдох.

7.11.5. Не разрешается распределение 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.

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

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

8. Организация обслуживания обучающихся

8.1. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул и выходные дни.

8.2. В летнее время горячее питание получают дети в соответствии с заявлениями родителей (законных представителей).

8.3. Время получения обучающимися горячего питания зависит от распорядка организации, расписания, утвержденного директором техникума. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

8.4. В техникуме, в соответствии с утвержденным графиком дежурства, из числа педагогических работников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, а также лицо, ответственное за организацию питания обучающихся льготных категорий. Ежедневный учет обучающихся, получающих питание, ведет ответственный за организацию питания и подписывает акт о фактическом получении питания.

8.5. Мастера производственного обучения и кураторы ежедневно подают сведения лицу, ответственному за организацию питания сведения о количестве обучающихся.

8.6. Для получения обучающимися льготного питания обучающиеся предоставляют заявление на имя директора техникума о предоставлении льготы.

8.7. Для обеспечения своевременного получения горячего питания обучающимися, соблюдения гигиенического состояния зала столовой, на основании приказа и штатного расписания, утвержденных директором, могут приниматься работники зала столовой.

9. Контроль деятельности столовой

9.1. Контроль за рациональным питанием и санитарно-гигиеническим состоянием столовой осуществляют органы государственного санэпиднадзора.

9.2. Контроль качества питания по органолептическим показателям (бракераж пищи) до приема её обучающимися ежедневно осуществляет бракеражная комиссия, утверждаемая руководителем на 1 год в составе не менее 3-х человек.

9.3. Контроль устранения предписаний по организации питания, ценообразования в системе питания осуществляет директор. Директор обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний и Совета учреждения.

9.4. Контроль режима и качества питания обучающихся, санитарно-технических условий на пищеблоке и в обеденном зале, соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой и своевременности прохождения санитарного минимума осуществляет шеф-повар.

9.5. Контроль охвата горячим питанием обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в техникуме.

9.6. Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи, условий транспортировки продуктов поставщиками, соблюдения правил и требований охраны труда, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм работниками столовой осуществляет шеф-повар столовой.

9.7. Контроль наличия оборудования, инвентаря, посуды, спецодежды и индивидуальных средств защиты, а также чистящих и моющих средств осуществляет заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

9.8. Контроль соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляют мастера п/о и кураторы, а также дежурный мастер в столовой.

9.9. Контроль исполнения договоров на поставку продуктов питания, за целевым использованием средств, предназначенных на питание обучающихся, осуществляет главный бухгалтер.

10. Правила поведения в столовой

10.1. Во время приема пищи в столовой обучающимся надлежит придерживаться хороших манер и вести себя пристойно.

10.2. Обучающиеся должны уважительно относиться к работникам столовой, выполнять их требования, относящиеся к соблюдению порядка и дисциплины.

10.3. Разговаривать во время приема пищи следует не громко, чтобы не беспокоить тех, кто находится по соседству.

10.4. После принятия пищи следует убрать со стола, задвинуть на место стул.

10.5. Необходимо бережно относиться к имуществу столовой.

10.6. Запрещается приходить в столовую в верхней одежде.

10.7. Необходимо проявлять внимание и осторожность при получении и употреблении горячих блюд.

10.8. Запрещается выходить из столовой с едой и посудой.

10.9. Следует выполнять указания дежурных по столовой, реагировать на замечания.

10.11. Необходимо соблюдать правила личной гигиены.

11. Документация

11.1. В столовой находятся следующие документы

- Положение о столовой;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
 - заявки на питание;
 - бракеражный журнал;
 - примерное меню на 12 дней и наличие ежедневного меню;
 - технологические карты на блюда и изделия по меню;
 - калькуляция цен на блюда по меню;
 - приходные документы на продукцию;
 - документы, удостоверяющие качество поступающего сырья, полуфабрикатов, продовольственных товаров (сертификаты соответствия, удостоверения качества, накладные с указанием сведений о сертификатах, сроках изготовления и реализации продукции);
 - реестр учета сырья и продуктов питания;
 - реестр медицинского обследования работников столовой на гнойные заболевания;
 - книга отзывов и предложений.

12. Заключительные положения

12.1. Деятельность столовой в рамках техникума прекращается приказом директора.

12.2. Настоящее Положение о столовой является локальным нормативным актом, рассматривается и принимается на заседании Совета Учреждения.

12.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

12.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.