

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский электромеханический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ НСО «НЭК»

В. В. Дронь

2019 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Новосибирской области
«Новосибирский электромеханический колледж»

Регистрационный № 56
от «14» 10 2019 г.

Вводится в действие приказом
от 17.10.2019 № 147

Новосибирск 2019

Положение о столовой государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский электромеханический колледж» (ГБПОУ НСО «НЭК») (далее по тексту – колледж) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1. Общие положения

1.1. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.2. Столовая является структурным подразделением колледжа.

1.3. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, организационно-распорядительными документами колледжа и настоящим положением.

1.4. Столовая осуществляет свою деятельность во взаимодействии с другими службами и структурными подразделениями колледжа, а также в пределах своей компетенции со сторонними организациями.

1.5. Основной и главной целью деятельности столовой колледжа является питание обучающихся, работников колледжа и иных посетителей.

1.6. Столовая работает на продовольственном сырье, здесь предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

1.7. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

1.8. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в учебном корпусе колледжа.

1.9. В столовый колледж наряду с требованиями действующих санитарно - эпидемиологических правил к организациям общественного питания,

предусмотрены следующие производственные, вспомогательные, складские помещения:

- помещение овощного цеха в составе производственных помещений;
- помещение мясорыбного цеха в составе производственных помещений;
- выделены зоны для холодных закусок и хлебо-булочных изделий;
- помещение горячего цеха в составе производственных помещений,

вспомогательные помещения:

- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалет,

складские помещения:

- помещение для сыпучих (сухих) продуктов;
- помещение для продуктов (охлаждаемая камера, морозильная камера);
- помещение для продуктов (охлаждаемые холодильники, низкотемпературный ларь)

Помещения взаимосвязаны между собой, имеют естественное и искусственное освещение, соответствующее норме. Панели стен производственных помещений облицованы глазурованной плиткой и окрашены краской. Залы для потребителей освещаются естественным и искусственным светом.

1.10. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в помещении столовой, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания и учебным учреждениям, имеющим в ведение помещение столовой.

1.11. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов так же соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

1.12. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок соблюдено расстояние не менее 25 метров.

1.13. Из столовой обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров.

1.14. Столовая рассчитана на 90 посадочных мест, обучающиеся и работники, а также иные посетители обслуживаются через раздачу методом самообслуживания с последующей оплатой через кассу.

1.15. Линия раздачи оснащена: холодильным прилавком для холодных закусок, мармитами для 1 и 2 блюд.

1.16. Горячий цех оснащен: тремя 3-х конфорочными электроплитами, пекарским шкафом, электрическим котлом, электрической сковородой,

производственными столами и стеллажами, производственными ваннами, раковинами для мытья рук.

1.17. Мясорыбный цех оснащен холодильниками, электрической мясорубкой, столами, производственными ваннами, раковиной для мытья рук.

1.18. Холодный цех оснащен производственным столом, для нарезки сырых и вареных овощей, раковиной для мытья рук.

1.19. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, кулинарная обработка продуктов и технологическое приготовление блюд, физиологически обоснованный режим питания, разрабатывается рацион питания.

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

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

1.22. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся колледжа составляется примерное меню на период не менее двух недель (12-дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

1.23. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастная категория, физические и умственные нагрузки обучающихся.

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

1.25. 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.

1.26. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

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

1.28. Ежедневно в рационах 2 - х разового питания включаются мясо, молоко, сливочное масло, хлеб ржаной и пшеничный, фрукты. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.

1.29. Ежедневно вывешивается утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, а также их стоимости (для обучающихся питающихся на платной основе).

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

1.31. За ненадлежащее исполнение должностных обязанностей при обеспечении питания обучающихся и нарушение трудовой дисциплины работники столовой несут ответственность в порядке, предусмотренном действующим законодательством Российской Федерации.

2. Основные задачи и функции столовой

2.1. Организация общественного питания, продажа полуфабрикатов и отдельных видов продовольственных товаров (при наличии разрешения).

2.2. Организация, планирование и контроль рационального питания обучающихся и работников колледжа.

2.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

2.4. Разработка и представление руководству колледжа предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.5. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся, работников и посетителей.

2.6. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного и торгово-обслуживающего процесса.

2.7. Изучение спроса обучающихся и посетителей на продукцию общественного питания.

2.8. Ведение учета и своевременное представление отчетности о производственно-хозяйственной деятельности столовой, правильное применение действующих форм систем оплаты и стимулирования труда.

2.9. Контроль качества приготовления пищи, соблюдение правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояние трудовой и производственной дисциплины, санитарно-техническое состояние производственных и торгово-обслуживающих помещений.

2.10. Осуществление, в пределах своей компетенции, иных функций в соответствии с целями и задачами колледжа.

2.11. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и работников колледжа.

3. Порядок расчетов за реализуемые потребителем изделия столовой

3.1. Отпуск изделий обучающимся, имеющим льготу производится по предъявлению студенческого билета или другого документа, подтверждающего личность.

3.2. Обучающийся на льготной основе ставит подпись в ведомости, в конце дня подписи подсчитываются, и производится сверка о реализации и отпуске готовой продукции.

3.3. Отпуск изделий обучающимся не имеющим льготу, работникам колледжа, иным посетителям производится за наличный расчет.

3.4. При наличном расчете оплата производится через кассовый аппарат, в конце дня снимается отчет. Деньги сдаются в кассу.

3.5. Расходы на изготовление порций для контрольной пробы осуществляется за счет вне бюджета.

3.6. Бухгалтер осуществляет контроль за правильностью расчетов по столовой.

4. Организация производства и обслуживания

4.1. Столовая обслуживает обучающихся, работников, а также иных посетителей численностью до 200 человек.

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

4.3. В столовой применяется следующий основной метод обслуживания - самообслуживание.

4.4. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием (для санитарной обработки).

4.5. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

4.6. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, рассматривает администрация колледжа.

5. Режим и организация питания

5.1. Организация питания в столовой осуществляется на основе утвержденного директором колледжа режима работы столовой.

5.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий.

5.3. Обучающиеся питаются во время перемен между учебными занятиями.

5.4. Работники питаются вовремя перерыва в течение рабочего дня в соответствии с Правилами внутреннего распорядка работников колледжа.

5.5. В столовой применяется самообслуживание.

5.6. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией до приёма её посетителями столовой и отмечается в журнале контроля.

5.7. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующей столовой и отмечается в бракеражном журнале.

5.8. Питание осуществляется на основании ежедневного меню, утверждённым директором колледжа

5.9. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в колледже.

5.10. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и посетителей, в установленном порядке информируются территориальный отдел «Роспотребнадзора».

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

6.1. К работе на пищеблок допускаются лица, прошедшие обязательный медицинский осмотр (в соответствии с действующими приказами и инструкциями), прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета, имеющие допуск к работе.

6.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой колледжа. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку.

6.3. Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду. Санитарная одежда должна храниться в шкафах в специально отведенном месте, отдельно от верхней;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника.
- сотрудникам пищеблока при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий не разрешается:
 - носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать специальную одежду булавками;
 - принимать пищу на рабочем месте;
 - курить на рабочем месте.

6.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами работники столовой, имеющие гнойничковые заболевания 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 колледжа.

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

7. Порядок работы и отпуск готовых изделий

7.1. Меню составляется накануне следующего дня заведующей столовой с учетом перспективного меню и утверждается директором колледжа. Заведующая столовой проводит инструктаж с поваром, дает задания каждому работнику, подготавливает нужное оборудование и инвентарь, определяет время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций, с учетом режима работы столовой.

7.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

7.3. Блюда приготавливаются небольшими партиями, для того, чтобы они всегда были свежими и не нарушался срок их реализации.

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

8. Ответственность

8.1. Ответственность за организацию питания возлагается на директора колледжа.

8.2. Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию

централизованного закупа продуктов питания оптом, укомплектованность специалистами возлагается на заведующую столовой.

8.3. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном, либо льготном питании, возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе, главного бухгалтера.

8.4. Контроль за посещением столовой обучающихся, с учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов, возлагается на социального педагога.

8.5. Контроль за соблюдением правил оказания услуг общественного питания осуществляется соответствующими органами в пределах своей компетенции.

8.6. Заведующая столовой несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений, поручений вышестоящего руководства, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;
- рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;
- состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;
- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарного противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами.

9. Санитарные требования к столовой, учет и отчетность

9.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно – правовых актов:

9.1.1. Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

9.1.2. «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

- Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.
- Технологические карты.

9.2. Столовая колледжа должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешённых санитарными органами).

9.3. Лица, поступающие на работу, обязаны иметь медицинскую книжку с отмеченным допуском к работе в столовой.

9.4. Наличие рабочей документации:

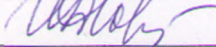
- 9.4.1. бракеражный журнал готовой продукции;
- 9.4.2. журнал здоровья;
- 9.4.3. сертификаты на сырьё;
- 9.4.4. бракеражный журнал продовольственного сырья;
- 9.4.5. журнал боя посуды;
- 9.4.6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 9.4.7. журнал витаминизации третьих блюд и напитков;
- 9.4.8. перспективное 12 дневное меню, утвержденное директором колледжа и рассмотренное, и согласованное Роспотребнадзором города Новосибирска.
- 9.4.9. книга учета и график проведения генеральных уборок.

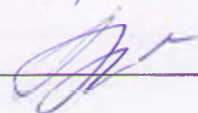
10. Заключительные положения

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

10.2. В настоящее положение могут вноситься изменения и дополнения, которые оформляются в письменной форме и являются неотъемлемой частью настоящего положения.

Согласовано:

Заведующая столовой _____  И. А. Дюнина

Ведущий юрисконсульт _____  О. П. Антипина