

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим советом
ТОГБПОУ
«Аграрно-технологический техникум»

Протокол от 29.04.2016 № 2

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Аграрно-технологический техникум»

 Г.И. Мовчко

«29» апреля 2016 г.

Приказ от 29.04.2016 № 54

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой

ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум»

I. Общие положения

1. Положение о столовой для студентов регламентирует основную деятельность столовой ТОГБПОУ «Аграрно-технологический техникум» (далее – техникум). Положение о столовой утверждается директором техникума по согласованию с Управляющим советом.

2. В своей деятельности столовая руководствуется Федеральными и региональными законами, постановлениями и распоряжениями администрации области в сфере организации питания, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики учреждения и обслуживаемого контингента, приказами и распоряжениями директора техникума, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.

3. Столовая является внутренним подразделением техникума, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях обеспечения организованным питанием обучающихся техникума.

4. Руководство столовой осуществляется старшим поваром, который назначается и освобождается от должности директором техникума.

5. Старший повар подчиняется директору техникума.

6. Старший повар осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, разрабатывает должностные инструкции, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

7. Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями. Назначаются и освобождаются от должностей по представлению старшего повара директором техникума.

8. В подчинении у старшего повара находятся все работники столовой.

9. Старший повар 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 и управлением образования и науки области 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 с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения СанПиН, правил ОТ к ТБ.

10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства, квалификационного разряда по оплате труда;
- требовать от старшего повара 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.)

11. Техникум обеспечивает для столовой необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства техникума, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.

12. Качественная и безопасная реализация пищевых продуктов и полуфабрикатов зависит от обеспеченности предприятия общественного питания от санитарно-технического состояния основных и вспомогательных помещений столовой.

13. Исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой (водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении). Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.

14. Обеспеченности столовой в достаточном количестве необходимым оборудованием, производственным инвентарем, посудой, тарой, моющими, дезинфицирующими средствами.

Исполнителем является первый заместитель директора техникума - постоянно.

15. Контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников.

16. Контроль за организацией медицинских осмотров, прием лиц на работу, имеющих допуск по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой.

17. Качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальной (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции: визуальный, органолептический). Исполнитель – старший повар постоянно.

18. Общий контроль, руководство и обеспечение своевременным и качественным питанием обучающихся техникума осуществляет заместитель директора техникума по учебно-воспитательной работе, а также:

- организует классные часы, круглые столы и беседы с обучающимися по культуре питания;
- организовывает и контролирует питание обучающихся из многодетных семей, детей-сирот и детей, находящихся под опекой;
- осуществляет контроль во время накрытия обеденных столов;
- осуществляет контроль во время приема пищи обучающимися.

19. Столовая имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонала столовой.

Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, склада.

20. Столовая должна иметь при входе обычную вывеску.

21. 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.

22. Производственный отдел (кухня) должен быть отделен от зала декоративной стеной.

23. Столовая разделена на следующие отделения:

- отделение для приготовления блюд;
- склад для сухих продуктов и напитков.

24. 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.

25. В зале должна функционировать система самообслуживания по системе предварительного выставления блюд на столах в зависимости от

обслуживаемого контингента. Количество мест должно соответствовать трети учащихся, которые питаются.

26. 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;

фаянсовой посудой;

глубокими тарелками диаметром 240 мм;

тарелками для закусок диаметром 200 мм;

тарелками диаметром 150 мм для бутербродов;

посудой для салфеток и т.д.

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

28. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:

выданного санитарного паспорта кухни (приложение №1) с примерным меню на 7-10 дней (приложение № 2);

списка запрещенных продуктов (приложение № 3);

сортировочных журналов продуктов питания;

медицинских книжек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;

плана профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний;

договоров с поставщиками продуктов питания.

29. 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 меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного меню.

30. Заключение договора мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами, проведение дератизационных и дезинсекционных работ. Договор о лабораторном контроле качества и безопасности на соответствии требованиям санитарного законодательства.

II. Программа работы производственного отделения

31. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.

32. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.

33. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней.

34. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.

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

36. Столовая может использовать сельскохозяйственные продукты и продукты животного происхождения, полученные в учебных и подсобных хозяйствах учебных заведений, продукты, полученные в порядке гуманитарной помощи и из других источников, которые берутся на отдельный учет, в соответствии с действующими нормативными актами.

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

38. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.

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

40. В техникуме создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой входят работник пищеблока, медицинский работник и дежурный мастер ПО по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируются в «Журнале бракеража - готовой кулинарной продукции». Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

41. 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, однородно, эластично;

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, кофе и какао;

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

для блинов - эластичная; слоеное - пористое, хрупкое.

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

43. Вначале определяется температура блюд термометром со спиртом с металлической оправой, который вводится во все виды пищи (в центре). Температура пищи ориентировочно определяется следующим образом: 100-101С - температура кипения, выше 70С - очень горячая; 65-70С - умеренно горячая; 50-55С - пищу можно употреблять; 14-15С - холодный напиток, 10С - очень холодный напиток.

44. Для органолептической оценки продукции кухни должна быть оснащена кухонной иглой (для мясных и рыбных блюд), ложками из не

окисляющейся стали (3), ножами (2-3), вилками (3), одним половником для отбора проб из котла.

45. До отбора проб первого блюда соусы, жидкость помешиваются половником. Часть жидких блюд (60-100 г для каждого члена комиссии) наливают в тарелку, затем ложкой льют струей в эту же тарелку, определяя цвет и консистенцию.

46. Следующий шаг - определение запаха и вкуса. Ложкой отделяется жидкая часть и определяются ее вкус и аромат, после чего вместе с нею пробуются и твердая часть; отделяется густая часть и сравнивается с рецептурой (наличие лука, моркови и т.д., их вкус). Если в первое блюдо добавляется сметана, оценка производится до и после ее добавления.

47. 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.

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

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

50. 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.

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

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

53. Распределение блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочный реестр.

54. Учетная документация кухни:

реестр учета сырья и продуктов питания;

Примечание. Реестр учета блюд и продуктов питания должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан и должен находиться на хранении у старшего повара. В данном реестре бракеражная комиссия регистрирует все выявленные в процессе приготовления блюд недостатки и указывает виновных лиц, допустивших эти нарушения. Все записи в реестре заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии;

реестр медицинского обследования дежурных работников и учащихся на гнойные заболевания;

Примечания:

1. Реестр заполняется медицинским работником, а в его отсутствие – старшим поваром. Персонал анкетировается и при наличии острых кишечных заболеваний.

2. 3 - здоров или указывается диагноз.

III. Организация обслуживания обучающихся

55. Обучающиеся питаются 1 раз в день.

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

57. Столы обслуживаются дежурными обучающимися. Отпуск горячего питания организовано по группам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, организация обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется дежурным данной группы под руководством дежурного мастера и мастера данной группы, а также выдается дополнительное питание детям-сиротам и детям из многодетных семей.

58. Дежурные обучающиеся проверяются медицинским работником, а при его отсутствии – заведующим столовой (поваром), после чего делается запись в журнале здоровья (общее их число - 3-5 человек).

59. Первые блюда ставятся на стол в супниках, чтобы потом разливать их по тарелкам. Учащиеся обслуживают столы по расписанию, утвержденному директором техникума.

60. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для учащихся и вместе с меню представлять ее на день раньше директору техникума для утверждения.

IV. Личный санитарно-гигиенический режим

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

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

63. 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, желательнее, 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.

64. 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 и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

65. Ежедневно перед началом работы у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим столовой или 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.

66. 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.

V. Ответственность

67. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе старший повар материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на Работника.

VI. Заключительные положения

68. Помещение столовой может сдаваться во временное пользование для проведения торжеств и разнообразных мероприятий по договорам аренды, при этом все средства, полученные в виде арендной платы за сдачу в аренду помещения столовой, после уплаты налогов и сборов, предусмотренных законодательством о налогах и сборах, в полном объеме учитываются в смете доходов и расходов техникума и отражаются в доходах областного бюджета как доходы от оказания платных услуг.