

Утверждаю:

Директор ГАПОУ АО

«Красноборский лесотехнический
техникум»

 А.И. Панов

«2» сентября 2019 года № 388/8-к

59
Положение о столовой

ГАПОУ АО «Красноборский лесотехнический техникум»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Данное положение о столовой техникума ГАПОУ АО «Красноборский лесотехнический техникум» (далее – Учреждение) разработано на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 и методических рекомендаций.
- 1.2. Столовая техникума (далее столовая) является структурным подразделением Учреждения.
- 1.3. Столовая по виду деятельности относится к предприятию питания при учебных Учреждениях общественного питания, действующего на основании Устава техникума и настоящего Положения.
- 1.3. Сотрудники столовой входят в штатное расписание техникума, назначаются и освобождаются от должности директором техникума.
- 1.4. В столовой техникума применяется: самообслуживание с скомплектованными обедами и ужинами, отпуск продукции через буфет.
- 1.5. По характеру организации производства столовая работает на сырье. Относится к столовой открытого типа и обеспечивает питание всех обучающихся, сотрудников.
- 1.6. Требования к столовой техникума определяются ГОСТ-Р 50762-95.
- 1.7. Объемно-планировочное и конструктивное решение, состав, площадь помещений, их внутреннее устройство, освещение, вентиляция, температурный режим и оборудование столовой соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.576-96 и технологического режима.

II. ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

- 2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

III. ОСНОВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ СТОЛОВОЙ

3.1. Организация рационального питания обучающихся и работников.

3.2. Обслуживание мероприятий техникума.

IV. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для обучающихся в техникуме организовано двухразовое горячее питание.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовываются с органами ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

4.3. При организации питания необходимо руководствоваться 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 техникуме.

4.4. О случаях появления пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала, в установленном порядке информируются территориальные центры ТО ТУ ФС «Роспотребнадзора».

4.5. В питании обучающихся в Красноборском лесотехническом техникуме запрещается использовать:

1. фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
2. 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);
3. молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
4. зеленый горошек без термической обработки;
5. макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
6. напитки, морсы без термической обработки, квас;
7. грибы и продукты(кулинарные изделия) из них;
8. неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста;
9. газированные напитки.
10. макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью;
11. пирожные и торты кремовые;
12. жаренные во фритюре пирожки, пончики

V. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

5.2. Контроль соблюдения сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на зав. производством столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований 4 раза в году, о сдаче санитарного минимума.

5.3. 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, желательно 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 одежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

VI. ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВОЙ

6.1. Столовая относится к предприятиям питания при учебных заведениях.

6.2. Столовая размещена в здании техникума на I этаже и состоит из обеденного зала на 140 посадочных мест.

6.3. Помещения специально приспособленные. В состав производственных помещений входят:

- горячий цех;
- мясной цех;
- холодный цех;
- овощной цех;
- кондитерский цех

В группу складских помещений входят:

- склад сухих продуктов;

- склад для овощей.

Вспомогательные помещения:

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

VII. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

7.1. Штат столовой:

- заведующая производством столовой – 1;
- повар – 2;
- повар-кондитер-1
- кухонный рабочий – 2;

7.2. Режим работы столовой соответствует расписанию учебных занятий. Работа организована в две смены по 7 часов при шестидневной рабочей неделе.

7.3. Столовая обслуживает обучающихся и преподавателей численностью до 200 человек.

7.4. Завоз продуктов осуществляется 1-2 раза в неделю через оптовую сеть.

VIII. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8.1. Ответственность за организацию питания, учет и контроль поступивших бюджетных и внебюджетных средств возлагается на директора техникума.

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 производством столовой.

8.3. Контроль за посещением столовой обучающимися, с учетом количества фактически отпущенных обедов и ужинов, возлагается на классных руководителей и мастеров производственного обучения.

8.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям (бактерии пищи) до ее приема обучающимися ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.