

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОСФЕРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ» (КГБ ПОУ ХТБПТ)

СОГЛАСОВАНО
Протокол Студенческий совет №6
От «25» 12 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/О.Б. Богданова/
«09» 01 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Протокол Совета техникума №2
От «10» 12 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О столовой и порядке организации питания обучающихся и сотрудников
краевого государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
«Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных
технологий»**

Хабаровск, 2018 г.

Положение

О столовой и порядке организации питания обучающихся и сотрудников краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных технологий»

Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность столовой, регулирует основные виды деятельности столовой краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский техникум техносферной безопасности и промышленных технологий» (далее по тексту – Техникум).

1. Общие положения

1.1. Столовая осуществляет функции общественного питания.

1.2. Столовая является самостоятельным структурным подразделением техникума, возглавляемое заведующей столовой, которая непосредственно подчиняется директору.

1.3. В своей деятельности столовая руководствуется действующим законодательством РФ, нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, локальными нормативными актами техникума и настоящим Положением.

1.4. Деятельность столовой осуществляется на основе текущего и перспективного планирования, сочетания единоначалия в решении вопросов служебной деятельности и коллегиальности при их обсуждении, персональной ответственности работников за надлежащее исполнение возложенных на них должностных обязанностей и отдельных поручений заведующего столовой.

1.5. Заведующая и другие работники столовой назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующей и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

1.7. Столовую возглавляет заведующая, на должность, которого назначается лицо, имеющее высшее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 3 лет, или среднее профессиональное образование и стаж работы по специальности не менее 5 лет.

1.8. Заведующий столовой:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

- вносит руководству техникума предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

- участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит руководству техникума предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ей работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

1.9. В период отсутствия заведующей столовой, обязанности исполняет назначенный приказом директора техникума другой работник.

1.10. Заведующая столовой или лицо, исполняющее ее обязанности, имеют право подписи документов, направляемых от имени столовой по вопросам, входящим в ее компетенцию.

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

1.12. Основной целью деятельности столовой техникума является питание обучающихся и сотрудников.

1.13. 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.

1.14. Общественное питание обучающихся осуществляется в помещениях, находящихся в основном здании техникума.

1.15. В столовой техникума наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, предусмотрены следующие производственные помещения:

- помещение овощного цеха;

- помещение мясорыбного цеха;
- помещение горячего цеха;
- помещение холодного цеха;
- место в помещении холодного цеха для нарезки хлеба;
- место в помещении овощного цеха для обработки яиц;
- вспомогательные помещения:
- моечные кухонной и столовой посуды;
- раздевалка для персонала;
- туалеты.

В группу складских помещений входит:

- помещения для сыпучих (сухих) продуктов;
- помещение для хранения овощей;
- помещение для продуктов (охлаждаемая камера, морозильная камера).

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

1.16. Хозяйственные и подсобные помещения размещены в помещении столовой на первом этаже, соблюдены гигиенические требования по содержанию этих помещений, предъявляемых к организациям общественного питания и учебным учреждениям, имеющим в ведении помещение столовой.

1.17. В складских помещениях для хранения пищевых продуктов, размещенных на первом этаже, соблюдены требования к условиям хранения пищевых продуктов.

1.18. Столовая рассчитана на 90 посадочных мест, обучающиеся и работники обслуживаются через раздачу методом самообслуживания.

Линия раздачи оснащена: прилавком для холодных закусок и напитков, мармитами для первых и вторых блюд.

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, обед, полдник, ужин).

1.22. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся техникума составляется примерное меню на период не менее двух недель, в

соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

1.23. При разработке примерного меню учитывается продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

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

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

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

1.27. Ежедневно в рационах включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2 - 3 дня.

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

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

1.30. 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

2.1. Организация общественного питания, продажа отдельных видов продовольственных товаров:

- организация рационального и качественного питания обучающихся и сотрудников;

- оказание услуг по организации питания на договорной основе.

2.2. Обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного приготовления необходимого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием (меню) и экономным расходованием всех водных и энергетических ресурсов, а также сырья для обеспечения полноценного питания обучающихся и работников техникума.

2.3. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания обучающихся и работников 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 предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.5. Решение иных задач в соответствии с целями техникума.

2.6. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.

2.7. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и посетителей.

2.8. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

2.9. Изучение спроса обучающихся и сотрудников на продукцию общественного питания.

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

2.11. 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.

2.12. Осуществление, в пределах своей компетенции, иных функций в соответствии с целями и задачами техникума.

2.13. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников техникума.

3. Организация производства и обслуживания

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

3.2. В столовой применяется основной метод обслуживания – самообслуживание.

3.3. Столовая оснащена столами, покрытыми скатертью-клеенкой (для санитарной обработки).

3.4. Претензии посетителей столовой на неудовлетворительное обслуживание или качество пищи, рассматривает администрация Техникума.

4. Режим организации питания

4.1. Режим работы столовой техникума соответствует расписанию учебных занятий.

4.2. Бесплатным питанием обеспечиваются обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям (далее ППКРС) дневной формы обучения на базе основного общего образования до окончания обучения за счет средств краевого

бюджета. Право на ежедневное бесплатное питание (за исключением каникулярных дней) наступает с первого учебного дня на основании приказа о зачислении и прекращается со дня издания приказа об отчислении обучающегося.

4.3. Организация бесплатного питания для обучающихся ППКРС:

- детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, предоставляется 5-ти разовое питание стоимостью не менее 150 рублей;

- проживающим в общежитии Техникума предоставляется 3-х разовое питание стоимостью не менее 100 рублей;

- не проживающим в общежитии Техникума предоставляется 2-х разовое питание стоимостью не менее 50 рублей.

4.4. Для детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нормы обеспечения бесплатным питанием увеличиваются на 10 % в день на каждого обучающегося в летний период (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни.

4.5. Списки обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание, формируются в начале учебного года. В течение учебного года, указанные списки могут изменяться в соответствии с движением контингента обучающихся.

4.6. Бесплатное питание предоставляется для указанных выше категорий только в учебные дни.

4.7. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лицам, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, на время прохождения практики, участия в олимпиадах, соревнованиях, других учебно-воспитательных мероприятиях, пребывания обучающегося в выходные, праздничные и каникулярные дни в семьях родственников или других граждан, выплачивается денежная компенсация стоимости питания, на основании представленного обучающимся заявления.

4.8. Обучающимся ППКРС, проживающим не проживающим в общежитии Техникума на время прохождения практики, участия в олимпиадах, соревнованиях, других учебно-воспитательных мероприятиях выплачивается денежная компенсация, на основании представленного обучающимся заявления.

4.9. Компенсация стоимости питания для указанных в пп.5.7, 5.8 настоящего Положения выплачивается в соответствии с Постановлением Правительства Хабаровского края от 21.03.2017 г. №74-пр «О внесении изменений в отдельные Постановления Правительства Хабаровского края и признании утратившим силу отдельных Постановлений Правительства Хабаровского края».

4.10. В случае изменения или прекращения права обучающихся на обеспечение бесплатным питанием, такое питание прекращается с 1 числа месяца, следующего за месяцем наступления таких обстоятельств.

4.11. Питание на возмездной основе предоставляется обучающимся по программам подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и сотрудникам техникума.

4.12. Контроль за питанием детей-сирот и детей, оставшимся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявшим в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся в техникуме, осуществляет социальный педагог техникума. Социальный педагог ежедневно составляет заявку на питание, вносит изменения в случае замены горячего питания денежной компенсацией. Контролирует ежедневный рацион питания и условия приёма пищи обучающимися. Своевременно реагирует на замечания обучающихся, их просьбы и предложения.

4.13. Платное питание обучающихся организовано через работу раздачи свободного выбора с предоставлением возможности каждому выбрать обучающемуся получить горячее питание, холодные закуски, выпечку, напитки.

4.14. Организация питания и рацион обучающихся согласовывается с органами «Роспотребнадзора».

4.15. При организации питания столовая руководствуется санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации 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.

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

4.17. В питании обучающихся запрещается использовать:

- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне;
- плодоовощная продукция с признаками порчи;
- мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенная птица;
- мясо диких животных;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные,

"хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы;

- творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки;

- простокваша-"самоквас";

- грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;

- квас;

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

- блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;

- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

- пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9;

- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;

- острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;

- кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь;

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры;

- ядро абрикосовой косточки, арахис;

- газированные напитки;

- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;

- жевательная резинка;

- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);

- карамель, в том числе леденцовая;

- закусочные консервы;

- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;

- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

- окрошки и холодные супы;

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;

- яичница-глазунья;

- паштеты и блинчики с мясом и с творогом;

- первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками столовой

5.1. К работе в столовую допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Каждый работник столовой должен иметь медицинскую книжку.

5.2. Персонал столовой обязан соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

5.3. Работники столовой с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

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

6. Правовые положения

6.1. Заведующая столовой имеет право:

- получать поступающие в техникум документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для

ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;

- запрашивать и получать от директора техникума и его структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;

- вносить предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;

- участвовать в подборе и расстановке кадров по своему профилю деятельности;

- вносить предложения руководству техникума по повышению квалификации, поощрению и наложению взысканий на работников столовой;

- участвовать в совещаниях при рассмотрении вопросов, отнесенных к компетенции столовой.

7. Порядок работы и отпуск готовых изделий

7.1. Меню составляется накануне следующего дня с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума.

7.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий повар руководствуется утвержденным суточным меню. Работник (повар) обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

7.4. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с гостами, контролируются заведующей столовой и бракеражной комиссией.

8. Ответственность

8.1. 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.

8.2. Ответственность за определение контингента обучающихся, нуждающихся в бесплатном питании, возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе.

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

8.4. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема обучающимися ежедневно осуществляется бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора (состав и обязанности).

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, противопожарной безопасности и техники безопасности;
- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами.

9. Управление столовой Техникума

9.1. Управление столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и Уставом Техникума.

9.2. Непосредственное руководство столовой осуществляет директор техникума, назначаемый Учредителем.

9.3. Ряд функций управления столовой делегируется директором техникума заведующей столовой техникума.

9.4. За организацию работы результаты деятельности столовой отвечает заведующая столовой.

9.5. График работы столовой устанавливается в соответствии с графиком питания обучающихся и сотрудников техникума, а также Правилами внутреннего трудового распорядка техникума.

10. Санитарные требования к столовой, учет и отчетность

10.1. В столовой должно быть обеспечено строгое соблюдение следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПиН 2.4.5.2409-08).

10.2. В столовой необходимо иметь фонд нормативных документов:

- сборники рецептов блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты.

10.3. Столовая техникума должна быть обеспечена необходимым количеством моющих, дезинфицирующих средств (разрешенных санитарными органами).

10.4. В столовой необходимо наличие рабочей документации:

- бракеражный журнал готовой продукции;
- журнал здоровья;
- декларации на сырьё, ветеринарные свидетельства;
- бракеражный журнал продовольственного сырья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал витаминизации третьих блюд и напитков;
- журнал учета проведения генеральных уборок;
- перспективное 10 дневное меню, утвержденное Директором

техникума и рассмотренное и согласованное Роспотребнадзором г. Хабаровска.