

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум»

Рассмотрено и одобрено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1  
от « 30 » октября 2019г.



Директор ГБПОУ РК «КАПТ»  
А.М. Наварич  
«31» октября 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о работе столовой**

Локальный акт № 175 от 31.10.2019 г.

пгт. Красногвардейское  
2019 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Красногвардейский агропромышленный техникум» (далее - «Техникум») разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08»), Уставом техникума, Постановлением Совета Министров Республики Крым от 11 февраля 2016 года № 40 «Об утверждении Порядка обеспечением питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций высшего образования Республики Крым».

1.1. Столовая является структурным подразделением Техникума, участвующим в учебно-воспитательном процессе в целях обеспечения права участников воспитательного процесса на организацию питания. Для питания обучающихся, а также хранения и приготовления пищи в техникуме выделены специально оборудованные помещения.

1.2. Столовая в своей деятельности руководствуется федеральными законами; указами и распоряжениями Президента Российской Федерации; постановлениями и распоряжениями Правительства Российской Федерации; Постановлениями и распоряжениями Совета Министров Республики Крым; требованиями санитарного законодательства; Уставом Техникума; настоящим Положением.

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

1.4. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с противопожарными правилами, техники безопасности, санитарно-гигиеническими требованиями.

1.5. Руководство столовой осуществляет шеф-повар столовой. Шеф-повар и другие работники подразделения назначаются на должности и освобождаются от занимаемых должностей приказом директора техникума.

1.6. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность шеф-повара и других работников столовой регламентируется должностными инструкциями, утвержденными директором техникума.

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

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

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

1.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названии кулинарных изделий, а также их стоимости.

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

	Режим работы	
	В дни учебных занятий	В выходные, праздничные, каникулярные дни
Завтрак	8.00 – 8.20	8.00 – 8.20
Обед	12.00 - 12.20 и 13.05-13.15	12.00 - 12.20
Полдник	15.50 - 16.00	14.50 – 15.00
Ужин	17.30 - 18.00	16.40 – 17.00

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

1.13. Настоящее положение, а также изменения, вносимые в него, утверждаются директором техникума.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ СТОЛОВОЙ ТЕХНИКУМА**

2.1. Копии приказов о назначении работников столовой.

2.2. Личные медицинские книжки работников с допуском к работе с пищевыми продуктами.

2.3. Нормативная документация по отдельным сферам:

по охране труда;

по противопожарной безопасности;

по электробезопасности;

официально изданные санитарные правила (технические регламенты).

2.4. Копии товарных накладных с указанием стоимости продуктов с привязкой к меню.

2.5. Двухнедельное и десятидневное меню, утвержденное директором техникума и согласованное с территориальным отделением Межрегионального Управления Роспотребнадзора по Республике Крым и города Федерального значения Севастополь.

2.6. Ежедневное меню.

2.7. Ежедневные заявки на питание по отдельным категориям обучающихся.

2.8. Бракеражный журнал готовых блюд.

2.9. Журнал учета скоропортящихся продуктов питания.

2.10. Копии приказов об организации питания обучающихся.

2.11. Журнал здоровья работников пищеблока.

2.12. Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.

2.13. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

2.14. Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд.

2.15. Журнал контроля бракеражной комиссии по питанию.

2.16. Журнал складского учета продуктов питания.

2.17. Журнал контроля рационального питания.

2.18. Сертификаты, декларации качества продукции поступающей на пищеблок.

2.19. Технологические карты.

## **3. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ**

3.1. Обеспечение обучающихся горячим сбалансированным питанием.

3.2. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания обучающихся техникума.

3.3. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной деятельности столовой.

3.4. Своевременное обеспечение продовольственными товарами производственного процесса.

3.5. Формирование здорового образа жизни, воспитание культурного самосознания.

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ**

4.1. В техникуме организовано бесплатное горячее питание в пределах выделенных средств из бюджета Республики Крым:

- для обучающихся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, находящихся на полном государственном обеспечении - четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник и ужин) в соответствии с нормами;
- для обучающихся, отнесенных к льготной категории (с ограниченными возможностями здоровья, из многодетных и малообеспеченных семей) – двухразовое питание (завтрак и обед);
- для обучающихся, проживающих в общежитии – одноразовое питание (обед).

4.2. Контроль посещения столовой обучающимися возлагается на дежурного мастера производственного обучения.

4.3. 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 скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в техникуме.

## **5. 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.

5.2. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на шеф-повара столовой. На каждого работника заводится личная медицинская книжка.

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 гардеробной для спец. одежды, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желателен дезинфицирующий раствор;
- сообщать обо всех случаях заболеваний инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд не разрешается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать одежду булавками.

5.4. Временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися ожогами, порезами, ссадинами.

5.5. 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 шеф-поваром столовой.

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

## **6. ПОРЯДОК РАБОТЫ И ОТПУСК ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

6.1. Меню составляется накануне следующего дня шеф-поваром столовой с учетом перспективного меню и утверждается директором техникума. Проводится инструктаж с поваром, даются задания каждому работнику, подготавливается нужное оборудование и инвентарь, определяется время, необходимое для последовательного выполнения всех производственных операций с учетом режима работы столовой.

6.2. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая руководствуется действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повар на рабочем месте обеспечивается технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

6.3. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, а также качество готовой продукции, выпускаемой столовой в соответствии с рецептурами, с ГОСТами (техническими условиями, требованиями к качеству) контролируются шеф-поваром и бракеражной комиссией.

## **7. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

7.1. Столовая имеет право:

- получать поступающие в учреждение документы и иные информационные материалы по своему профилю деятельности для ознакомления, систематизированного учета и использования в работе;
- запрашивать и получать от директора техникума, структурных подразделений информацию, необходимую для выполнения возложенных на нее задач и функций;
- вносит предложения по совершенствованию форм и методов работы столовой и техникума в целом;
- участвовать в подборке 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

7.2. Всю полноту ответственности за качество и своевременность выполнения возложенных настоящим Положением на столовую задач и функций несет шеф-повар столовой.

Степень ответственности других работников устанавливается должностными инструкциями.

7.3. Шеф - повар и другие сотрудники столовой несут персональную ответственность за соответствие оформляемых ими документов и операций по законодательству Российской Федерации.

7.4 . Перечень ежедневных контрольных мероприятий за качеством работ по организации питания в столовых включает:

- проверка наличия и работоспособности необходимого инвентаря и посуды;
- проверка посуды на наличие дефектов, сколов, трещин;
- проверка маркировки разделочных досок и посуды;
- проверка соблюдения условий хранения суточной пробы;
- проверка соблюдения санитарного режима мытья посуды и инвентаря;
- контроль за санитарно-техническими условиями пищеблока и столового зала;
- контроль технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами блюд;
- контроль взвешивания сырья и просчет количества порций готовой продукции.

Согласовано: юрисконсульт Труфанов Р.Д.