


Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Тульский колледж строительства и отраслевых технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЦПОУ ГО «ТКСиОТ»
Л. В. Мишкина
«09» _____ 2019 года



ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой государственного профессионального образовательного
учреждения Тульской области «Тульский колледж строительства и
отраслевых технологий»

г. Тула

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регулирует основные вопросы работы столовой государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Тульский колледж строительства и отраслевых технологий» (далее – Колледж), определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность и основы деятельности столовой.

1.2. Столовая является структурным подразделением Колледжа.

1.3. Столовая оснащается необходимым для ее деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой в соответствии с действующими нормами технического оснащения, укомплектовывается штатом для обеспечения нормальной хозяйственной деятельности.

1.4. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом Колледжа и настоящим Положением.

1.5. Штат столовой определяется в зависимости от количества обучающихся в образовательном учреждении.

1.6. Столовая работает по перспективному – дневному меню, согласованному и утвержденному директором Колледжа.

1.7. Деятельность столовой Колледжа регламентируется действующими нормативно-правовыми актами и методическими материалами по организации общественного питания, требованиями Роспотребнадзора и санитарными правилами для предприятий общественного питания, в том числе Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказами и распоряжениями администрации Колледжа, Правилами внутреннего трудового распорядка и настоящим Положением.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ СТОЛОВОЙ

2.1. Основной и главной целью деятельности столовой Колледжа является питание обучающихся.

2.2. Основными задачами столовой являются:

- организация питания обучающихся в специализированном зале здания Колледжа;
- торговое обслуживание обучающихся готовыми блюдами, кулинарными и кондитерскими изделиями;
- обслуживание официальных мероприятий Колледжа;
- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новых технологий питания и организации труда.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

3.1. Организация питания в столовой Колледжа осуществляется на основе утвержденного директором Колледжа регламента работы столовой с учетом мнения Совета обучающихся Колледжа и Правил внутреннего распорядка.

3.2. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания- самообслуживание.

3.3. Завоз продуктов осуществляется 1 раз в неделю транспортом через поставщика (поставщиков) по договору поставки, хлеб – 2 раза в неделю.

3.4. Для руководства организацией питания, контролем за качеством приготовления пищи назначается бракеражная комиссия.

3.5. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

3.6. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесённый ущерб в установленном законом порядке.

3.7. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание в столовой рассматривает администрация Колледжа и обеспечивает устранение причин, вызвавших претензии

4. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Для обучающихся питание осуществляется на большой перемене: с 12.00 до 13.00. Отпуск горячего питания обучающимся производится в соответствии с режимом учебных занятий с использованием линии раздачи.

4.2. Организация питания и рацион обучающихся обязательно согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

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

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

4.5. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, хлебобулочных изделий отдельным приемом пищи (обед).

4.6. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составляется примерное меню на период не менее двух недель (10-дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

4.7. При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся в Колледже, возрастную категорию и физические и умственные нагрузки обучающихся.

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

4.9.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.

4.10.Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

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

4.12.Ежедневно в рационах питания включаются мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный. Рыба, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты.

4.13.В питании обучающихся в образовательных учреждениях запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- 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);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные); напитки, морсы без термической обработки, квас; грибы;
- макароны с рубленым яйцом, яичницу-глазунью;
- пирожные и торты кремовые;
- жареные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестного состава порошки в качестве разрыхлителей теста.

4.14.Ежедневно в столовой вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения о наименованиях блюд и кулинарных изделий, их объемах, а также стоимости.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ СОТРУДНИКАМИ СТОЛОВОЙ

5.1.К работе на пищеблок столовой 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 за соблюдением сроков прохождения медосмотров сотрудниками столовой возлагается на заведующую столовой Колледжа. 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 специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательным 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 санитарную одежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте.

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 заведующей столовой.

5.6. 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, которая несёт персональную ответственность за санитарное состояние и содержание столовой в целом.

5.7. Работники столовой проходят ежегодный медицинский осмотр.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения директором Колледжа и действует до момента его отмены.

6.2. В настоящее Положение могут вноситься изменения и дополнения по инициативе различных субъектов управления Колледжа.