

БУ «Няганский технологический колледж»
«Положение о столовой колледжа»



бюджетное учреждение
профессионального образования
Ханты – Мансийского автономного округа – Югры
«Няганский технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор БУ «Няганский
технологический колледж»


В.В.Минаев
2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

(наименование категории документа)

о столовой колледжа

(наименование документа)

(обозначение документа)

П-36-15

Утверждено и введено в действие Приказом №317 от 28.10.2015 г.

г. Нягань
2015 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о столовой колледжа (далее - "Положение",) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"), действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности столовой.

1.2. Деятельность столовой основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов потребителей.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

1.3. Столовая является структурным подразделением колледжа. Работники столовой входят в штатное расписание и принимаются на работу директором колледжа.

1.4. Столовая оказывает услуги общественного питания работникам и обучающимся колледжа на основании Устава учреждения.

1.5. Столовая руководствуется следующими правовыми и нормативными документами:

Трудовым кодексом Российской Федерации;

Законом Российской Федерации "Об образовании";

Приказом от 14 июня 2013 г. n 464 об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;"

"Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих", утвержденным Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010г. №761Н;

Стандартами учреждения СМК;

Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы"

Руководящими документами Правительства Российской Федерации, Правительства субъекта Российской Федерации и органов управления образованием всех уровней по вопросам организации питания обучающихся;

Сборниками технологических нормативов и рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Настоящим положением о столовой;

- 1.6. Контроль соблюдения техники безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности за работниками столовой во время процесса приготовления пищи осуществляет заведующий производством.
- 1.7. Работники столовой 1 раз в год проходят медицинский осмотр 1 раз в 2 года гигиеническое обучение.

2. Основные задачи

2.1. Своевременное обеспечение 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.

2.2. Выполнение программы организации и проведения производственного контроля соблюдения, санитарных правил, выполнением санитарно - противоэпидемиологических мероприятий.

2.3. Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления блюд.

3. Деятельность столовой (Функции)

3.1. Проверка, прием продуктов и продовольственного сырья, на соответствие качества:

а) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов;
б) документов ветеринарно-санитарной экспертизы;
в) документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов (маркировка на таре);
г) санитарный паспорт на специализированный транспорт по доставке пищевых продуктов;

д) наличие медицинской книжки и спецодежды у рабочего по разгрузке товара;

3.2. Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания

3.3. Контроль за измерением приборами относительной влажности и температуры воздуха

3.4. Разработка меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) на период не менее двух недель, а также меню - раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.5. Согласование двух недельного примерного меню с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно - эпидемиологический надзор.

3.6. Производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд.

3.7. Витаминизацию блюд производить под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом (членом бракеражной комиссии).

3.8. Ежедневно в обеденном зале вывешивать, утвержденное директором меню.

3.9. Ежедневный контроль обработки продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению готовой продукции в строгом соответствии с учетом требований санитарных правил.

3.10. Контроль качества питания каждой партии, приготовленной продукции, по органолептическим показателям до ее приема обучающимися, ежедневно осуществляется бракеражной комиссией.

3.11. Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы бракеражной комиссией.

3.12. С целью контроля за соблюдением технологического процесса производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиям хранения суточных проб осуществляет заведующая производством и медицинский работник.

3.13. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности

контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, ежеквартально проводить лабораторные и инструментальные исследования.

4. Организация управления работы столовой

4.1. Деятельностью столовой руководит заведующий производством в соответствии с должностной инструкцией. Заведующий производством (столовой) назначается приказом директора.

4.2. По характеру организации производства, столовая работает на сырье.

4.3. В столовой колледжа применяется метод самообслуживания с предварительной сервировкой столов, скомплектованными обедами (завтраками).

4.4. Столовая работает по методу самообслуживания с последующей оплатой. Оплата осуществляется через кассовый аппарат или талонами на бесплатное питание.

4.5. Заведующей производством своевременно оформлять формы учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, а также Программе производственного контроля БУ «Няганский технологический колледж».

Ответственность за соблюдение технологии и качества приготовления пищи, санитарно-гигиенических правил, эксплуатацию оборудования, организацию централизованной поставки продуктов питания по договорам, укомплектованность специалистами возлагается на заведующего производством (столовой).

4.6. В рамках исполнения производственного контроля заключать договора с Федеральным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» на лабораторно-инструментальные исследования с заключением эксперта в целях установления соответствия (несоответствия) санитарным правилам и нормам по организации питания столовой.

4.7. Столовая имеет:

- следующий набор оборудования и помещений столовой: горячий цех, цех холодных закусок, мясной цех, мучной цех, овощной цех, моечные для столовой и кухонной посуды, кладовые для сухих продуктов и овощей, бытовые помещения для персонала пищеблока.

- следующее оборудование: мармит-1шт, стол разделочный производственный-10шт, 4 электроплиты; пекарский шкаф 1шт, жарочный шкаф 1шт, варочный электрочотел 1шт, электросковорода 1шт, электромясорубка 1шт, УКМ 1шт, кухонная машина 1шт, электроводонагреватели 3шт, картофелечистка 1шт, весы электронные CASAD-2,5, шкаф для хлеба, низкотемпературная холодильная камера 1шт, холодильный шкаф ШХ 2шт, витрина холодильная 2шт, ларь низкотемпературный 2шт, бытовой холодильник 2шт.

В столовой имеется обеденный зал на 80 посадочных мест, установлено 4 умывальника, что соответствует норме (умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест). Умывальники размещены в расширенном проходе, ведущем в обеденный зал, и оборудованы электросушилками в количестве 2 штуки.

4.8. Обслуживание холодильного оборудования и электрооборудования производится путем заключение договора на техническое обслуживание со специализированной организацией.

5. Взаимосвязь.

5.1. Работники столовой взаимодействуют:

5.1.1. С организацией-поставщиком продуктов по вопросам времени поставки продуктов, ассортимента продуктов.

БУ «Няганский технологический колледж»
«Положение о столовой колледжа»

5.1.2. С заместителем директора по АХЧ по вопросам обеспечения оборудованием, инвентарем и моющими и дезинфицирующими средствами, допущенных для обработки столовой и кухонной посуды.

5.1.3. С финансово-экономической службой по вопросам закупки продуктов питания, заключения контрактов и договоров на поставку продуктов питания, по вопросам ежемесячных отчетов по реализации материальных ценностей.

5.1.4. Со специалистом отдела кадров по вопросам ежегодных отпусков, больничных листов, по режиму работы, замене работников.

5.1.5. С инженером по ОТ и технике безопасности по вопросам: безопасности труда на производстве; соблюдения требований СанПиН; пожарной безопасности.

5.1.6. С медицинским работником колледжа по:

- проведению внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и норм;
- отбору суточной пробы готовой продукции;
- витаминизации третьих блюд;
- по обеспечению аптечкой первой помощи.

5.1.7. С санэпидемиологической станцией по вопросам:

- проверки и контроля качества продукции собственного производства и воды;
- прохождения санминимума, медицинских обследований персонала;
- ежегодного открытия столовой к новому учебному году.

6. Прочие положения

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором учреждения и вступают в силу после их утверждения.

6.2. Режим работы столовой устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка для работников колледжа и расписанием занятий обучающихся.

6.3. Столовая имеет книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию.

6.4. Столовая обязана в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

- цены и условия оплаты услуг;
- наименование предлагаемых блюд;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции, емкости предлагаемого напитка.