

Утверждаю:

Директор ГПОУ « Кемеровский  
областной художественный колледж»

/Фролова Т.В./

2016г.



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о столовой

#### I.Общее положения

1.Положение о столовой для учащихся регламентирует основную деятельность столовой государственного профессионального образовательного учреждения « Кемеровский областной художественный колледж»( далее – колледж).Положение о столовой утверждается директором колледжа.

2.В своей деятельности столовая руководствуется законодательством Кемеровской области, нормативной документацией для предприятий общественного питания с учетом специфики колледжа и обслуживаемого контингента, приказами директора колледжа, предписаниями контролирующих вышестоящих организаций.

3. Столовая является внутренним подразделением колледжа, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд и функционирует в целях осуществления комплекса мероприятий, обеспечивающих развития творческого потенциала детей, охрана и укрепления их здоровья, формирования навыков здорового образа жизни, соблюдения ими режима питания и жизнедеятельности в благоприятной окружающей среде, при выполнении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических требований.

4.Руководство столовой осуществляется заведующей столовой, которая принимается на работу по трудовому договору на основании приказа директора колледжа.

5.Заведующая столовой подчиняется директору колледжа.

6.Заведующая столовой осуществляет подбор и расстановку кадров, определяет должностные обязанности работников столовой, создает условия для безопасного и качественного выполнения производственных заданий работниками столовой.

7.Работники столовой руководствуются в своей работе должностными инструкциями.

8.В подчинении у заведующей столовой находятся все работники столовой.

9.Заведующая столовой имеет право:

- перемещать работников столовой с одной производственной операции на другую в целях производственной необходимости и более эффективного использования производственного потенциала работников;
- по согласованию с директором колледжа приостановить работу столовой при возникновении аварийных ситуаций до момента их устранения;
- рекомендовать директору колледжа применять поощрительные меры воздействия на производственный персонал столовой по показателям трудового участия с целью создания стимулирующего фактора;
- требовать от работников столовой качественного выполнения должностных обязанностей, соблюдения Сан ПиН, правил ОТ к ТБ.

10. Работники столовой имеют право:

- на повышение профессионального мастерства и квалификационного уровня по оплате труда;
- требовать от заведующей столовой и администрации колледжа создания оптимальных условий для производства кулинарной продукции и мучных изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технологической документации.

11. Колледж обеспечивает для столовой:

- необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и средства от оказания платных услуг колледжа, приобретение продуктов питания, которое осуществляется за счет средств от оказания платных услуг;
- проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством;
- исправность санитарно-технических систем инженерного обеспечения столовой( водоснабжение, канализации, отопления, вентиляции, электроснабжения, своевременный ремонт и замена труб в канализации и водоснабжении). Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.
- необходимое оборудование, производственный инвентарь, посуду, моющие, дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Исполнителем является заведующая столовой.
- контроль исправности технологического, производственного, холодильного оборудования, воздуха внутри холодильников оборудования, воздуха внутри холодильников.
- Контроль за организацией медицинских осмотров, приём лиц на работу, имеющих доступ по состоянию здоровья, наличие медицинских книжек на каждого работника, соблюдение личной гигиены персонала столовой.
- качество и безопасность поступающих и реализуемых продуктов, документальный (проверки сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции: визуально, органолептический). Исполнитель – заведующий столовой.
- общий контроль, руководство и обеспечение своевременным качественным питанием обучающихся колледжа. Осуществляет

заместитель директора колледжа по учебно-воспитательной работе, а также:

- организует классные часы, круглые столы и беседы с обучающимися по культуре питания;
- организовывает и контролирует питание обучающихся из многодетных семей, детей – сирот и детей, находящихся под опекой;
- осуществляет контроль во время приема пищи обучающихся.

12. Столовая расположена на первом этаже в здании колледжа. Имеет следующие помещения:

- горячий цех;
- овощной цех;
- охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов;
- складские помещения для сухих продуктов;
- моечная для столовой и кухонной посуды;
- бытовые помещения для производственного персонал столовой.

Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, склада.

13. Столовая должна быть оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, установкой централизованного теплоснабжения или другими источниками тепла, системой обеспечения холодной и горячей водой.

14. Производственный отдел (кухня) должен быть отделен от зала.

15. Помещение столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и текстильных материалов, полы должны настланы мозаикой, линолеумом или другими материалами.

16. В зале должна функционировать система самообслуживания.

17. Столовая должна быть обеспечена: посудой и столовыми приборами из нержавеющей стали, подносами; вилками, столовыми ложками; стеклянной посудой без орнамента; посудой из прессованного стекла; стаканами для воды фаянсовой посудой; глубокими тарелками; плоскими тарелками и т. д.

18. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:

- журнала бракеража и готовой кулинарной продукции;
- медицинских книжек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;
- плана профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний;
- договоров с поставщиками продуктов питания.

19. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которые являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая, технологическая и культурная обработка продуктов и блюд, следует разрабатывать рацион питания. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню. Для обеспечения здорового питания всех обучающихся необходимо составление примерного меню.

20. Заключение договоров мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами проведение дератизационных и дезинсекционных работ.

## II. Программа работы производственного отделения

21. Питание обучающихся организуется в течение всего учебного года, исключая с 01 июля по 31 августа.

22. Ежедневная программа производственного отделения заключается в составлении меню.

23. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы учащихся в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.

густая масса- крупа должна быть разварена, доведена до мягкой пасты; цвет и вкус – специфичные для каждого вида круп;

блюда из рыбы: определяются вкус, запах и консистенция , которые должны быть, специфичными для рыбы;

консистенция- мягкая, сочная, с сохранением формы;

вареная рыба-вкус, характерный для рыбы, рыба жареная -приятный вкус рыбы и жира; блюда из мяса: основной органолептический показатель- консистенции ,которая является сочной, эластичной и мягкой; клейкая консистенция указывает на наличие свежего хлеба или большого количества хлеба;

запах и вкус- специфичные для мяса. При резании мяса выделяется прозрачный сок;

блюда и птицы: консистенция мягкая и сочная, мясо легко отделяется от костей, вкус и запах – специфичные для мяса птицы;

сладкие блюда: желе имеет желатиновую консистенцию, однородно, эластично;

В компоте определяется концентрация сиропа, соотношение между фруктами и жидкостью; консистенция суфле нежная, пушистая, сочная, ноздреватая, аромат специфический;

соусы: качественно определяется цветом, концентрацией бульона и компонентов; консистенция однородная, без сгустков;

напитки: определяются концентрация, цвет, вкус, аромат и температура чая, кофе и какао;

мучные изделия: тесто несоленое – консистенция мягкая , эластичная: с дрожжами- эластичная , рыхлая;

для блинов- эластичная; слоеное- пористое, хрупкое.

29.Средний вес блюда не должен отличаться от указанного в меню раскладки.

### III. Личный санитарно- гигиенический режим

30. Работники, принимаемые на работу в столовую подвергаются медицинскому обследованию и соответствующим профессиональным образованием.

31. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую книжку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.

32. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены: являться на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду ( пальто, плащи, шапки,) и другие личные вещи в гардеробе столовой;

коротко стричь ногти;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спец одежду, специальную сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку;

перед посещением туалета снимать спец одежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательно, дезинфицировать их ;в

случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в

медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

33. Категорически запрещается:

во время приготовления пищи, кулинарных и кондитерских изделий носить украшения, покрывать ногти лаком, застегивать одежду

булавками; принимать пищу на рабочем месте; прием пищи осуществляется в специально отведенном помещении или месте.

34. Санитарные требования к территории, водоснабжению и канализации, микроклимат производственных помещений, отопление,

вентиляция и кондиционирование воздуха, освещение, шум и вибрация, благоустройство и содержание помещений, технологическое

оборудование, инвентарь, посуда и упаковки, транспортировка, приемка и сохранность продуктов питания, переработка сырья и

изготовление пищи, продажа блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий соблюдаются в соответствии с Гигиеническими требованиями к предприятиям общественного питания.

35. Заведующая столовой заполняет калькуляцию по подготовке блюд для учащихся и вместе с меню представлять на подпись заместителю главного бухгалтера.

#### IV. Ответственность

36. Работники столовой несут персональную ответственность, в том числе заведующая столовой материальную, за ненадлежащее выполнение обязанностей, возложенных должностной инструкцией на работника.