



Коммунальное государственное казенное предприятие
«Колледж строительства» управления образования
Восточно-Казахстанского областного акимата

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета колледжа
Протокол № 1
28 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КГКП «Колледж строительства»
К.К. Тастекеев
28 08 2019г.



ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ

г.Семей, 2019 г.

I. Общие положения

1. Типовое положение о столовой для обучающихся регламентирует основную деятельность столовой.
2. Столовая является внутренним подразделением учебного заведения, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд для завтрака, обеда и полдника. Она размещается на территории учебного заведения.
3. Учебное заведение, в составе которого функционирует столовая, обеспечивает для нее необходимую материальную базу, используя в этих целях как утвержденные бюджетные, так и внебюджетные средства учебного заведения, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.
4. Столовая состоит из зала для обслуживания потребителей, производственного помещения, склада.
5. Дополнительно в столовой может быть организована реализация продуктов через буфет в виде холодных закусок, кулинарных изделий, бутербродов, напитков, изготовленных в собственной столовой.
6. Столовая должна иметь при входе обычную вывеску. В столовой должно быть установлены умывальники для мытья рук.
7. 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 (аристон водонагреватель).
8. Производственный отдел (кухня) должен быть отделен от зала декоративной стеной.
9. Столовая разделена на следующие отделения:
 - отделение для приготовления блюд;
 - склад для сухих продуктов и напитков.
10. Помещение столовой должно быть оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площадям столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов, полы должны быть настланы кафелем.
11. В зале должна функционировать система самообслуживания по системе предварительного выставления блюд на столах в зависимости от обслуживаемого контингента.
12. Столовая должна быть обеспечена:
 - посудой и столовыми приборами из алюминия или нержавеющей стали;
 - подносами;
 - чайными ложечками;
 - столовыми ложками;
 - стеклянной посудой без орнамента;
 - посудой из прессованного стекла;
 - стаканами для воды;
 - посудой для приправ;
 - вазами для цветов;
 - фаянсовой посудой;
 - глубокими тарелками диаметром 240 мм;
 - тарелками для закусок диаметром 200 мм;
 - тарелками диаметром 150 мм для бутербродов.
13. Норма обеспечения составляет один комплект кухонной посуды и не менее 2,5 комплекта столовых приборов и инвентаря (ложки) на одно место.
14. Деятельность столовой для учащихся разрешается на основании:
 - выданного санитарного паспорта кухни с примерным меню на 7-10 дней;
 - списка запрещенных продуктов (приложение № 2);
 - сортировочных журналов продуктов питания;
 - медицинских карточек работников с результатами экзамена по гигиенической программе;
 - договоров с поставщиками продуктов питания.

II. Программа о работе производственного отдела

15. Питание учащихся организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.
16. Производственный отдел разрабатывает и рекомендует меню.
17. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней.
18. 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.
19. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
20. Столовая для учащихся учебного заведения должна соответствовать действующим санитарным правилам для учреждений общественного питания и быть обеспечена санитарным разрешением на функционирование, выданным органами государственной санитарно - эпидемиологической службы в соответствии с действующим законодательством.
21. При приготовлении блюд руководствуются рецептурой блюд и кулинарных продуктов.
22. В каждом учебном заведении создается (приказом) бракеражная комиссия, в состав которой входят директор, повар, дежурный учитель (преподаватель), медицинский работник (при наличии). Запрещается распределение блюд без оценки их бракеражной комиссией и без соответствующей записи в журнале.
23. Органолептическая оценка блюд осуществляется по следующим показателям:
- цвет, внешний вид (форма, прозрачность и т.д.), консистенция, запах и вкус. В зависимости от группы блюд уделяется внимание характерным для них органолептическим характеристикам:
 - холодные закуски: в овощных салатах консистенция овощей характеризует степень свежести; измененный цвет овощей указывает на нарушение условий хранения и несоблюдение технологии; консистенция свежих овощей является упругой и сочной;
 - супы: основным органолептическим показателем является вкус, который зависит от состава продуктов и вкусовых компонентов; оценивается цвет и прозрачность бульона и консистенция продуктов, которая должна быть мягкой, с соблюдением формы;
 - овощные блюда: цвет овощей должен быть характерным для каждого вида в отдельности; консистенция мягкая, сочная;
 - блюда из круп: жидкая масса должна быть мягкой, зерна сохраняют форму и эластичность; 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 - консистенция, 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 из 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: качество 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, хрупокое.
24. При органолептической оценке блюд члены бракеражной комиссии предварительно знакомятся с меню, надевают халат и моют руки.

25. Если устанавливаются недостатки (недосол, изменение цвета, формы и пр.), блюда возвращаются на кухню для их устранения.

26. Распределение блюд разрешается только после снятия проб и внесения соответствующих записей в сортировочный реестр.

27. Учетная документация кухни:

реестр учета сырья и продуктов питания:

Примечание. Реестр учета блюд и продуктов питания должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан и должен находиться на хранении у заведующего производством. В данном реестре бракеражная комиссия регистрирует все выявленные в процессе приготовления блюд недостатки и указывает виновных лиц, допустивших эти нарушения. Все записи в реестре заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии; реестр медицинского обследования дежурных работников и учащихся на гнойные заболевания:

Примечания:

1. Реестр заполняется медицинским работником, а в его отсутствие - заведующим производством. Персонал анкетировается и при наличии острых кишечных заболеваний.

2. 3 - здоров или указывается диагноз.

III. Организация обслуживания обучающихся

28. Обучающиеся должны питаться 1 раз в день. Дети сироты и дети оставшиеся без попечения 3 раза в день.

29. Администрация столовой составляет недельный график предоставления услуг, исходя из расписания занятий, который утверждается директором учебного заведения.

30. Питание учащихся осуществляется организованно, по группам, под наблюдением классного руководителя группы или мастера п/о. Столы обслуживаются дежурными обучающимися.

31. Дежурные обучающиеся проверяются медицинским работником, а при его отсутствии - заведующим производством (поваром), после чего делается запись в журнале здоровья (общее их число - 3-5 человек).

32. Для обучающихся средних учебных заведений дежурство состоит в обслуживании столов (хлеб, посуда, вторые - третьи блюда), сборе посуды и вытирании столов. Кроме этого, обучающиеся могут привлекаться к нарезанию хлеба, чистке овощей и картофеля.

33. Первые блюда ставятся на стол в супниках, чтобы потом разливать их по тарелкам. Обучающиеся обслуживают столы по расписанию, утвержденному руководителем учебного заведения.

34. Столовая обязана предоставить меню по подготовке блюд для обучающихся и вместе с меню представлять ее на день раньше директору учебного заведения для утверждения.

IV. Личный санитарно-гигиенический режим

35. Работники, принимаемые на работу в столовую подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.

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

37. Работники обязаны соблюдать следующие требования личной гигиены:

- являться на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду (пальто, демисезонное пальто, плащи, шапки, косынки) и другие личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы мыть руки с мылом, надевать спецодежду, специальную колпак для волос, тщательно убирая волосы под колпак;
- перед посещением туалета снимать спецодежду, а после его посещения мыть руки с мылом и, желательнее, дезинфицировать их;
- в случае появления симптомов простуды, кишечных расстройств, нагноений, ожогов, порезов информировать администрацию и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях кишечных инфекций в семье.

38. 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 и курение осуществляются в специально отведенных помещениях или местах.

39. Ежедневно перед началом работы у работников столовой проверяются открытые части тела заведующим производством или медицинским работником на наличие гнойных заболеваний. Персонал с гнойными заболеваниями, острыми вирусными заболеваниями дыхательных путей, ожогами и царапинами не допускается к работе в указанных отделениях. Результаты медицинского обследования заносятся в специальный журнал.

V. Порядок расчета за реализованную продукцию

40. Классные руководители ежедневно представляет в столовую расчет потребности в порциях для следующего дня.

41. Обучающиеся обеспечиваются питанием в соответствии с заявками о количестве порций, поданными в администрацию учебного заведения, и после внесения платежей за питание.

42. Работникам учебного заведения столовая предоставляет услуги по питанию за плату.

**СПИСОК
запрещенных продуктов питания**

Гусиное и утиное мясо, птичье мясо вынужденного забоя, некондиционного качества и качества ниже второй категории

Субпродукты, за исключением печени и сердца

Гусиные и утиные яйца

Яйца всех категорий (разрешаются в блюдах с термической обработкой), за исключением диетических

Кондитерские изделия, кремы

Холодец, желе

Блинчики с мясом, макароны с мясом

Рубленая селедка

Пирожки

Пицца, приготовленная фри

Ливерная колбаса и колбасные изделия ниже второй категории

Копченые мясные и рыбные продукты

Грибы

Продукты домашнего консервирования

Брынза из непастеризованного молока

Брынза и молочные продукты собственного приготовления домашними методами

Молоко, творог и сметана без термической обработки

Напитки собственного приготовления, за исключением чая, искусственного кофе и компота

Остатки пищи любого происхождения

Продукты, приготовленные из сырья без сертификата качества, животноводческая продукция без сертификата и ветеринарного свидетельства

Продукты питания и сырье с истекшим сроком реализации

Продукты и блюда, качество которых не было оценено бракеражной комиссией, утвержденной руководителями экономических предприятий и учреждений.