

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического Совета
Протокол № 1
от «31» августа 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Белгородский индустриальный колледж»
О.А. Шаталов
20 15 г.
Приказ № 33 от «01» сентября 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о столовой ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

1. Общие положения

- 1.1. Столовая является внутренним подразделением колледжа, предназначенным для приготовления и реализации различных блюд для обеда. Она размещается на территории колледжа.
- 1.2. Колледж обеспечивает для нее необходимую материальную базу, проверку ее деятельности, включая соблюдение этических и нравственных норм, государственных санитарно-эпидемиологических нормативов и правил, норм охраны труда в соответствии с законодательством.
- 1.3. Дополнительно в столовой организована реализация продуктов через буфеты в виде кулинарных изделий, бутербродов, напитков, изготовленных в столовой или привезенных из других точек общественного питания.
- 1.4. Ассортимент продуктов, реализуемых в буфетах должен соответствовать приказу Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 54 от 27.02.2007 года «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».
- 1.5. Столовая оснащена вентиляционной системой, обеспечивающей допустимые параметры температуры и влажности, системой обеспечения холодной и горячей водой, а также имеет раздаточную линию с кассовым аппаратом.
- 1.6. Столовая имеет комнату заведующей столовой, заведующей производством, кондитерский отдел, санитарный блок для персонала столовой (гардероб, душевую туалетную комнату), помещения для хранения упаковок и сбора хозяйственных отходов, туалетную комнату для посетителей.
- 1.7. Помещение столовой оборудовано, снабжено стандартной мебелью упрощенной конструкции, соответствующей площади столовой, столами с гигиеническим покрытием, занавесками и шторами из текстильных материалов.

2. Программа работы производственных отделений

- 2.1. Питание студентов и сотрудников колледжа организуется в течение всего учебного года, исключая дни каникул или, при необходимости, период производственной практики.
- 2.2. При составлении меню следует учитывать примерное меню на 10-12 дней, разработанное Министерством здравоохранения (Министерством экономики, Министерством культуры, Министерством здравоохранения № 06-7/3 от 27.11.1986 г.) (приложение № 2), нормы продуктов питания (приложение №4), обеспечение продуктами питания, а также сезон.
- 2.3. Калорийность в зависимости от потребляемой пищи оценивается следующим образом: 25% - завтрак, 35-45% - обед, 10-15% - полдник и 25% - ужин. Продукты должны обеспечивать физиологические нормы студентов в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных и энергетических элементах. Соотношение белков, жиров и углеводов должно быть равно 1:1:4.
- 2.4. Столовая реализует качественные продукты питания, сопровождаемые паспортом качества. Учет продуктов питания осуществляется в соответствии с действующим законодательством.
- 2.5. Столовая может использовать сельскохозяйственные продукты и продукты животного происхождения, полученные в учебных и подсобных хозяйствах учебных заведений, продукты, полученные в порядке гуманитарной помощи и из других источников, которые берутся на отдельный учет в соответствии с действующими нормативными актами.
- 2.6. Столовая для студентов и сотрудников колледжа 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.

3. Организация обслуживания студентов и сотрудников

- 3.1. Столовая работает с 11.00 часов до 14.00 часов.
- 3.2. В столовой организовано дежурство групп и преподавателей.
- 3.3. Дежурство для студентов состоит в обслуживании столов, сборе посуды и вытирании столов. Кроме этого, студенты могут привлекаться к приготовлению блюд, нарезанию хлеба, чистке овощей и картофеля, если прошли медицинское обследование в соответствии с требованиями к работникам столовой.
- 3.4. Столовая обязана заполнять калькуляцию по подготовке блюд для студентов и сотрудников и вместе с меню представлять ее на день раньше директору колледжа для утверждения.

4. Личный санитарно-гигиенический режим

- 4.1. Работники, принимаемые на работу в столовую, подвергаются медицинскому обследованию и обучаются в соответствии с минимальной санитарной программой со сдачей коллоквиума согласно действующим документам.
- 4.2. При устройстве на работу каждый работник должен иметь медицинскую карточку, где указываются результаты медицинского обследования, а также перенесенные заболевания.
- 4.3. 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 сетку для волос, тщательно убирая волосы под косынку;
 - 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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 № 5777-91 от 19.03.1991 года.

5. Порядок расчета за реализованную продукцию

5.1. Оплата стоимости питания студентов и сотрудников производится наличными в кассе столовой.

5.2. Цены на питание устанавливаются колледжем, исходя из реальных затрат на:

- закупку продуктов питания и прохладительных напитков;

- транспортировку продуктов питания;
- приготовление блюд (электроэнергия, вода);
- покрытие расходов, связанных с деятельностью столовой (приобретение посуды, средств для уборки и дезинфекции, вывоз отходов и т.д.);
- оплату труда работников столовой.