




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«НЯНДОМСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Принято
Совет ГАПОУ АО
«Няндомский железнодорожный колледж»

Председатель Совета 
/Т.М.Малыгина/

Протокол № 13 от 03 февраля 2023 г.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ АО
«Няндомский железнодорожный колледж»

 Т.П.Матевосян

Приказ № 6 от « 06 » 02 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВОЙ
ГАПОУ АО «Няндомский железнодорожный колледж»

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"»

- Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ (ред. от 03.05.2017 № 93-ФЗ, с изм. от 06.04.2015 № 68-ФЗ (ред.19.12.2016) ст.37) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017)

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45, редакция, действующая с 01.01.2020 года),

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

1.2 Положение определяет назначение, цели, задачи, функции, права, ответственность столовой, регулирует основные виды деятельности столовой ГАПОУ АО «Няндомский железнодорожный колледж» (далее - колледж)

1.3. Столовая является структурным подразделением колледжа, входит в его состав, не обладает правом юридического лица, финансируется за счет бюджетных средств и средств от приносящей доход деятельности.

1.4. Столовая занимается организацией питания обучающихся, сотрудников колледжа, физических и юридических лиц.

1.5. Средства, полученные от деятельности столовой, вносятся на лицевой счет колледжа и используются согласно смете, утвержденной директором колледжа.

1.6. Сотрудники столовой входят в штатное расписание колледжа и принимаются на работу по трудовому договору директором. Руководит столовой заведующий производством, с которым заключается трудовой договор. Заведующий производством подчиняется непосредственно директору колледжа. Заведующий производством и другие работники столовой назначаются на должность и освобождаются от занимаемых должностей на основании приказа директора колледжа.

1.7. Руководство и управление всей хозяйственной деятельностью столовой осуществляет заведующий производством, который распределяет работу между сотрудниками, устанавливает перечень их функциональных обязанностей.

1.8. В период временной нетрудоспособности или временного отсутствия исполнение должностных обязанностей заведующего производством возлагается на назначенного работника на основании приказа директора.

1.9. Квалификационные требования, функциональные обязанности, права, ответственность заведующего производством и других работников столовой регламентируются должностными инструкциями, утвержденными директором колледжа.

1.10. Распорядок работы столовой составляется и утверждается директором колледжа.

1.11. Столовая в своей хозяйственной деятельности руководствуется Уставом колледжа, настоящим Положением и нормами действующего законодательства.

2. Основные цели и задачи столовой

Основными целями и задачами деятельности столовой являются:

2.1. Своевременное обеспечение качественным питанием обучающихся и сотрудников колледжа.

2.2. Обеспечение высокого качества приготовления пищи и высокой культуры обслуживания обучающихся и работников колледжа.

2.3. Планирование, организация и контроль питания обучающихся и посетителей.

2.4. Обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания обучающихся и посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе на основе использования современных информационных технологий.

2.5. Разработка и представление руководству предложений по совершенствованию производственно-хозяйственной и торгово-обслуживающей деятельности столовой.

2.6. Осуществление контроля качества приготовления пищи, соблюдения правил торговли, ценообразования и требований по охране труда, состояния трудовой и производственной дисциплины, санитарно-технического состояния производственных и торгово-обслуживающих помещений.

2.7. Осуществление в пределах своей компетенции иных функций в соответствии с целями и задачами колледжа.

3. Руководство столовой

Руководство столовой осуществляет заведующий производством, назначенный приказом директора колледжа. Заведующий производством подчиняется непосредственно директору колледжа.

3.1. Заведующий производством:

- руководит всей деятельностью столовой, несет персональную ответственность за своевременное и качественное выполнение возложенных на столовую задач и функций;

- осуществляет в пределах своей компетенции функции управления (планирования, организации, мотивации, контроля), принимает решения, обязательные для всех работников столовой;

- распределяет функциональные обязанности и отдельные поручения между работниками столовой, устанавливает степень их ответственности, при необходимости вносит предложения директору колледжа об изменении должностных инструкций подчиненных ему работников;

- вносит администрации колледжа предложения по совершенствованию работы столовой, оптимизации ее структуры и штатной численности;

- участвует в перспективном и текущем планировании деятельности столовой, а также подготовке приказов, распоряжений и иных документов, касающихся возложенных на столовую задач и функций;

- принимает необходимые меры для улучшения материально-технического и информационного обеспечения, условий труда, повышения профессиональной подготовки работников столовой;

- участвует в подборе и расстановке кадров столовой, вносит администрации колледжа предложения о поощрении и наложении дисциплинарных взысканий на работников столовой, направлении их на переподготовку и повышение квалификации;

- совершенствует систему трудовой мотивации работников столовой;

- осуществляет контроль за исполнением подчиненными ему работниками своих должностных обязанностей, соблюдением трудовой дисциплины и деятельностью столовой в целом.

4. Организация деятельности столовой

4.1. Режим работы столовой утверждается приказом директором колледжа с учетом расписания учебных занятий.

4.2 Начало работы столовой 05.00 до 18.30 ежедневно, кроме субботы и воскресенья.

Обслуживание обучающихся, сотрудников колледжа, физических и юридических лиц с 09.00 до 16.00.

Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, иногородних обучающихся организуется ужин в 17.30.

4.3. Время обеда обучающихся указывается в расписании и составляет не менее 20 минут.

4.4. За порядком в столовой, за организацией дежурства следит и отвечает назначенный приказом директором работник из числа работников колледжа.

4.5. Стоимость приготовленных блюд, выпечных и кондитерских изделий, утверждается директором не реже, чем 1 раз в квартал.

4.6. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание администрация колледжа должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии. Уведомить заявителя о принятых решениях

5. Организация питания

5.1. При изготовлении блюд и кулинарных изделий столовая должна руководствоваться действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений. Повара на рабочих местах должны быть обеспечены технологическими картами с указанием норм закладки продуктов и выхода готовых изделий.

5.2. 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.

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

5.4. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (обед, ужин).

5.5. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся колледжа составляется примерное меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню.

5.6. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в колледже, возрастная категория и физические и умственные нагрузки обучающихся.

5.7. 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.

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

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

5.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

5.11. В столовой применяются следующие основные методы обслуживания: самообслуживание, предварительная сервировка стола.

5.12. Столовая оснащается столами с гигиеническим покрытием.

6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

6.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

6.3. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

6.5. Столовая колледжа должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

6.6. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

6.7. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

6.8. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

6.9. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

6.10. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

6.11. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

7. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

7.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

7.2. Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

7.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

7.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

7.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

7.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

7.8. При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

7.9. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

7.10. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

7.11. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не

ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

7.12. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

7.13. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

7.14. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

7.15. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

7.16. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

7.17. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

7.18. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.

При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7.19. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

7.20. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся колледжа.

8. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом столовой, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся колледжа необходимо выполнение следующих мероприятий:

8.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

8.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

8.3. Персонал должен быть обеспечен специальной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

8.4. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

8.5. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от рабочей одежды (в разных шкафах).

8.6. После обработки яиц, перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

8.7. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

8.8. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

8.9. Каждый работник столовой должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

8.10. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

9. Учет и отчетность. Наличие рабочей документации.

9.1 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в **журнале бракеража** пищевых продуктов и продовольственного сырья.

9.2 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в **"Журнале бракеража готовой кулинарной продукции"**. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

9.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в **"Журнал здоровья"**

9.4. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием». В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

9.5. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

9.6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

9.7. Журнал генеральных уборок

9.8. В столовой необходимо иметь фонд нормативных документов:

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технологические карты.

9.9. Меню (меню – требование)

9.10. Калькуляционные карточки

9.11. Накладные и сертификаты на сырье.

10. Внебюджетная деятельность столовой

Столовая колледжа оказывает следующие платные услуги населению с целью привлечения дополнительных финансовых средств:

10.1. Производство и реализация продукции общественного питания в столовой и буфета (в том числе с использованием торговых автоматов) работникам, обучающимся колледжа и населению в ходе осуществления учебно – производственной деятельности:

- приготовление по заказам населения различных блюд;
- выпечка и реализация выпечных и кондитерских изделий;
- приготовление и реализация полуфабрикатов;

10.2. Организация по заявкам юридических и физических лиц торжественных мероприятий, в том числе подготовка помещения, приготовление блюд согласно меню заказчика, обслуживание посетителей на договорной основе согласно заявке в ходе осуществления учебно – производственной деятельности.

11. Ответственность

11.1. Заведующий производством является материально ответственным лицом и несет персональную ответственность за:

- выполнение возложенных на столовую функций и задач;
- организацию работы столовой, своевременное и квалифицированное выполнение приказов, распоряжений директора колледжа, действующих нормативно-правовых актов по своему профилю деятельности;

– рациональное и эффективное использование материальных, финансовых и кадровых ресурсов;

– состояние трудовой и исполнительской дисциплины в столовой, выполнение ее работниками своих функциональных обязанностей;

- соблюдение работниками столовой правил внутреннего распорядка, санитарно-противоэпидемического режима, противопожарной безопасности и техники безопасности;

- ведение документации, предусмотренной действующими нормативно-правовыми документами;

– предоставление в установленном порядке достоверной статистической и иной информации о деятельности столовой;

– за состояние финансовой дисциплины;

– готовность столовой к работе в условиях чрезвычайной ситуации.

11.2. Ответственность работников столовой устанавливается действующим законодательством и должностными инструкциями.

11.3. Заведующая и другие работники столовой несут персональную ответственность за соответствие оформляемых ими документов и производимых операций законодательству Российской Федерации.

11.4. Посетитель, допустивший порчу имущества столовой, возмещает нанесенный ущерб в установленном законом порядке.

11.5. Обоснованные претензии посетителей на неудовлетворительное обслуживание, администрация колледжа должна рассмотреть и обеспечить устранение причин, вызвавших претензии.

12. Заключительные положения

12.1. Настоящее положение вступает в силу со дня утверждения директором колледжа и действует до момента его отмены.

12.2. В настоящее положение могут вноситься объективные изменения и дополнения по инициативе работников колледжа.