ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 068ADE8AB696263E43AB9B03CD387FC3
Владелец: Карабут Мария Александровна
Действителен: с 13.06.2023 до 05.09.2024

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Екатеринбургский промышленно-технологический техникум
им. В.М. Курочкина»

ПРИНЯТО
на заседании Совета техникума
«15» марта 2018 года

протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«ЕПТТ им. В.М. Курочкина»
_____ Н.А. Бабкин
«18» марта 2018 года

ПОЛОЖЕНИЕ

о столовой ГАПОУ СО «Екатеринбургский промышленно-технологический техникум им. В.М. Курочкина»

Екатеринбург
2018 год

1. Общий раздел

1.1 Положение регулирует основные вопросы работы столовой (далее – «столовой»), Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский промышленно-технологический техникум им. В.М. Курочкина» (далее – Техникум), расположенного по адресу: 620012, г. Екатеринбург, ул. Машиностроителей, 13.

1.2 «Столовая» является структурным подразделением техникума.

1.3 Деятельность «столовой» осуществляется на основании законодательства РФ, Указов Президента РФ, Постановлений Правительства Свердловской области, Глав Администрации города, района по вопросам, касающихся общественного питания, требований СанПин 2.4.5 2409-08, СанПин 2.3.6 1079-01 и Устава ГАПОУ «ЕПТТ им. В.М. Курочкина», а так же настоящего положения.

1.4 «Столовая» действует согласно настоящему Положению, для обеспечения общественного питания учащихся, сотрудников техникума. Все работники столовой являются работниками техникума.

В своей работе руководствуются установленными в техникуме нормативно-правовыми правилами и требованиями, должностными инструкциями, уставом техникума, правилами внутреннего трудового распорядка, инструкциями по охране труда и пожарной безопасности. Работники столовой принимаются на работу по трудовому договору.

1.4 Основными задачами столовой являются:

- создание условий для социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение учащихся и сотрудников техникума с рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- совершенствование организации питания;
- пропаганда принципов здорового питания и необходимости полноценного питания в ходе учебного процесса.

1.5 Примерное меню «столовой» разрабатывается на период не менее 2-х недель и согласовывается с территориальным государственным санитарно-эпидемиологическим надзором.

1.6 Организация питания в «столовой».

В «столовой» в соответствии организовано с установленными требованиями:

- СанПин 2.4.5 2409-08;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковою продукцию из фруктов и овощей;
- СанПин 2.1.4 1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;
- СанПин 1.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;
- 2.1.6. 1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест;

– СанПин 2.1.7 1322-03 Гигиенические требования к размещению и обеззараживанию отходов производства и потребления;

– СанПин 2.2.0 555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин;

– СанПин 2.2.1/2.1.1 1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий;

– СанПин 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему месту;

– СанПин 2.2.2/2.4 1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы;

– СанПин 2.4.5.2409-08 Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов;

– СанПин 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– СанПин 2.4.3 1186-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования;

– СанПин 2.4.5.2409-08 должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся и сотрудников техникума:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащение необходимым оборудованием (технологическим, холодильным);

- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

- разработан и утвержден порядок питания учащихся, сотрудников техникума (режим работы столовой);

1.7 Питьевой режим в техникуме организован. Питьевой бак с краником, в который ежедневно наливается кипяченая вода и выставляются чистые стаканы.

1.8 Закрытие «столовой» для проведения, каких либо санитарных мероприятий, либо на ремонт допускается только с разрешения директора техникума.

1.9 Помещение «столовой» должно отвечать техническим, санитарным, противопожарным и другим требованиям, установленным для предприятий общественного питания соответствующего типа.

2. Приёмка, хранение, производство и реализация пищевых продуктов

2.1 Сырьё для приготовления блюд, а так же покупные товары, поступающие в «столовую», принимаются и приходуются работниками, на которых возложена материальная ответственность за их сохранность. Пищевые продукты, поступающие в «столовую», должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество. Должны быть маркировочные ярлыки на каждом товарном месте (ящике, фляге, коробке) с указанием даты изготовления и конечный срок реализации.

2.2 Входной контроль продуктов осуществляется заведующим столовой техникума или должностным лицом назначенным заведующим столовой техникума, с соответствующим документальным оформлением. Качество пищевых продуктов проверяется заведующей столовой техникума.

Запрещается принимать:

- мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности, «бомбаж», «хлопушки»;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- продукты с истёкшим сроком реализации или на грани его истечения;

2.3 Все работники «столовой» обязаны соблюдать требования, предъявляемые к хранению продуктов, предотвращающие их порчу.

2.4 Продукты хранят согласно принятой классификации по условиям хранения, соблюдая принципы товарного соседства.

2.5 При приготовлении в «столовой» блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдать технологию производственного процесса.

2.6 Количество приготовленных блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности «столовой».

2.7 Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться раздельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой.

3 Продажа блюд, кулинарных изделий и покупных товаров, расчёты с посетителями

3.1 Установить торговую наценку не более 59% на товары собственного производства и 19,8% на товары не собственного производства.

3.2 Формирование цен готовых блюд и кулинарных изделий устанавливать согласно Постановлениям Региональной энергетической комиссии Свердловской области.

3.3 Расчёты с посетителями производятся через кассовый аппарат.

4 Основные требования к санитарному состоянию «столовой» и к ее работникам

4.1 Санитарное состояние «столовой» должно соответствовать требованиям, установленным органами Государственного санитарного надзора.

4.2 Все помещения должны содержаться в чистоте.

Производится ежедневная уборка:

- мытьё полов;
- удаление пыли;
- протирка окон, дверей, панелей, оборудования, инвентаря.

4.3 Вся посуда и инвентарь должны содержаться в чистоте. Ежедневно проводится санитарная обработка с добавлением дезинфицирующих средств и моющих веществ.

4.4 Все сотрудники «столовой» регулярно обязаны проходить медосмотр в соответствии с действующим законодательством и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта по санитарному минимуму.

4.5 Персонал «столовой» обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головные уборы, личные вещи в гардеробе; коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую спецодежду, подбирать волосы под косынку или колпак;
- при посещении туалета снимать спецодежду в специально отведённом месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение.

4.6 В «столовой» категорически запрещается при изготовлении блюд носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, использовать булавки;

4.7 Ответственность за соблюдение правил личной гигиены и содержание своего рабочего места в надлежащем порядке несёт каждый работник.

4.8 Заведующая столовой обязана создать условия для соблюдения всеми работниками надлежащего санитарного состояния.

5 Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей

5.1. Все работники «столовой» обязаны беречь материальные ценности, находящиеся в «столовой».

5.2 Материальная ответственность возлагается на всех работников столовой техникума в соответствии с трудовым договором, с договором о бригадной материальной ответственности и действующим законодательством.

5.3 По окончании рабочего дня в «столовой» закрываются изнутри все имеющиеся окна и двери, проверяется состояние средств противопожарного оборудования и инвентаря, систем электроосвещения, телефонной связи, водоснабжения и отопления.

5.4 В целях обеспечения сохранности материальных ценностей в нерабочее время «столовая» охраняется сторожем техникума.

5.5. В случае обнаружения взломанных замков, разбитых окон, признаков хищения материально-ответственные лица обязаны немедленно сообщить руководству техникума, Возобновление работы в данном случае допускается только после проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей.

5.6. В случае выявления недостачи ценностей и порчи товаров, тары, администрация обязана принять меры к оформлению надлежащих актов, установлению причины, выявлению виноватых для взыскания суммы ущерба.

5.7 Инвентаризация товаров, тары, инвентаря, оборудования и других ценностей, проверка правильности ведения товарных операций и предоставление товарной отчётности осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством, приказами и положениями, утверждёнными директором техникума.

6 Учёт и отчётность

6.1 Персонал «столовой» обязан вести учёт и отчётность в соответствии с действующим законодательством и предоставлять в бухгалтерию техникума.

7 Пользователи услуг представленных в «столовой»

7.1 Услугами столовой могут пользоваться следующие категории лиц:

- обучающиеся техникума,
- сотрудники техникума
- сторонние лица

7.2 Обязанности пользователей услуг столовой:

- для надлежащего функционирования столовой пользователи ее услуг обязаны соблюдать установленный режим работы, чистоту помещения, а также гигиенические меры.

8 Контроль за работой «столовой»

8.1 Контроль за организацией питания в «столовой» осуществляет администрация техникума.

8.2 Контроль за работой «столовой» осуществляет бухгалтерия техникума.

8.3 Ежедневный контроль качества блюд осуществляется медицинским работником техникума. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Заведующая «столовой» утверждает меню.

8.4 Контроль за работой «столовой» по вопросам санитарных и противопожарных требований осуществляется соответствующими надзорными органами с уведомлением директора техникума.

8.5 Результаты проверки заносятся в контрольный журнал. О принятых мерах администрация техникума делает отметку в контрольном журнале.

8.6 В «столовой» должна быть «Книга отзывов и предложений», которая находится в зале в доступном для посетителей месте.

8.7 Все работники техникума должны быть ознакомлены с настоящим Положением и обеспечить его соблюдение.

Составители:

Заместитель директора
по учебно-производственной работе С.И.Яковлев

Юрисконсульт А.В. Рудько