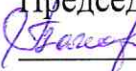


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Екатеринбургский техникум «Автоматика»
(ГАПОУ СО «ЕТ «Автоматика»)

Рассмотрено:
Советом автономного учреждения
(Советом техникума),
протокол № 1 от 20.01.2021
Председатель Совета техникума
 Н.Н. Пахомова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«ЕТ «Автоматика»
 П.Е. Майкова
Введено в действие приказом
от 22.01.2021 г. № 26-ОД



ПОЛОЖЕНИЕ
о столовой ГАПОУ СО «ЕТ «Автоматика»

№ 07-01-02/06

г. Екатеринбург
2021

Содержание

	Стр.
1. Общий раздел	3
2. Приёмка, хранение, производство и реализация пищевых продуктов	4
3. Продажа блюд, кулинарных изделий и покупных товаров, расчеты с посетителями	5
4. Основные требования к санитарному состоянию столовой и к ее работникам	5
5. Обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей	6
6. Учет и отчетность	7
7. Пользователи услуг, представленных в столовой	7
8. Контроль за работой столовой	7

1. Общий раздел

1.1. Положение регулирует основные вопросы работы столовой (далее - столовая), Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум «Автоматика» (далее - техникум), расположенного по адресу: 620141, г. Екатеринбург, ул. Надеждинская, 24.

1.2. Столовая является структурным подразделением техникума.

1.3. Деятельность столовой осуществляется на основании:

- Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Постановления Региональной энергетической комиссии Свердловской области № 158-ПК от 10.12.2008г. «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при образовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;

- требований СанПин 2.3/2.4 3590-20;

- требований ТР ТС 021/2011;

- Устава государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Екатеринбургский техникум «Автоматика»;

- Приказов и распоряжений директора техникума;

- Настоящего положения;

- Сборников рецептур блюд.

1.4. Столовая действует согласно настоящему Положению, для обеспечения общественного питания студентов, сотрудников техникума. Работники столовой принимаются на работу по трудовому договору. Все работники столовой являются работниками техникума, либо сотрудниками обслуживающей компанией общественного питания по договору оказания услуг организации горячего питания.

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.

1.5. Основными задачами столовой являются:

- обеспечение горячей пищей студентов и сотрудников техникума с рациональным и сбалансированным питанием;

- обеспечение высокой эффективности производства и культуры обслуживания посетителей столовой, внедрение новой техники и технологий, прогрессивных форм обслуживания и организации труда, в том числе использования современных информационных технологий;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- пропаганда принципов здорового питания.

1.6. Примерное меню столовой разрабатывается на период не менее 2-х недель и

согласовывается с территориальным государственным санитарно-эпидемиологическим надзором.

1.7. Организация питания в столовой в соответствии с установленными требованиями:

- СанПин 2.3./2.4 3590-20;
- ТР ТС 021/2011;
- 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;
- предусмотрены производственные помещения для хранения приготовления пищи, оснащение необходимым оборудованием (технологическим, холодильным);
- разработан и утвержден порядок питания студентов, сотрудников техникума (режим работы столовой);
- предусмотрены помещения соответствующей мебелью; для приема пищи, снабженные соответствующими мебелью;

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

1.9. Закрытие столовой для проведения, каких-либо санитарных мероприятий, либо на ремонт допускается только с разрешения директора техникума.

1.10. 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 также 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 отдельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой.

3. Продажа блюд, кулинарных изделий и покупных товаров, расчеты с посетителями

3.1. Установить торговую наценку не более 60% на товары собственного производства и 20% 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

4.3. Санитарное состояние столовой должно соответствовать требованиям, установленным органами Государственного санитарного надзора.

4.4. Все помещения должны содержаться в чистоте.

Производится ежедневная уборка:

- мытьё полов;

- удаление пыли;

- протирка окон, дверей, панелей, оборудования, инвентаря;

- вынос мусора

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

4.6. 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. Сотрудники столовой обязаны 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 инфекции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение.

4.6 В столовой категорически запрещается при изготовлении блюд носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать спецодежду булавками;

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. За ущерб, причиненный столовой и техникуму, работники столовой, по вине которых причинен ущерб, несут материальную ответственность в порядке, установленном действующим законодательством.

5.2 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.

5.3 В целях обеспечения сохранности материальных ценностей в нерабочее время столовая охраняется сотрудниками ЧОП.

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. Учет и отчетность

6.1. Сотрудники столовой обязаны 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:

- студенты 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 заместитель директора по развитию и общим вопросам.

8.2. Контроль за работой столовой осуществляет бухгалтерия техникума, в части расхода продукции и снятия кассы.

8.3. Ежедневный контроль качества блюд осуществляется бракеражной комиссией, состоящую из медицинского работника, заведующей столовой и работника техникума. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал.

8.4. Заведующая столовой составляет меню и утверждает у директора техникума.

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

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

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

8.8. Все работники столовой должны быть ознакомлены с настоящим Положением и обеспечить его соблюдение.

Перечень

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях
общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные приложением 2
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного

сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис гираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микро-нутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке